



TEKA

User Manual
HLC 847 SC

EN PT ES DE FR

www.teka.com

ENGLISH



Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas juntamente com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

DEUTSCH



Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten Teilen abweichen.

FRANÇAIS



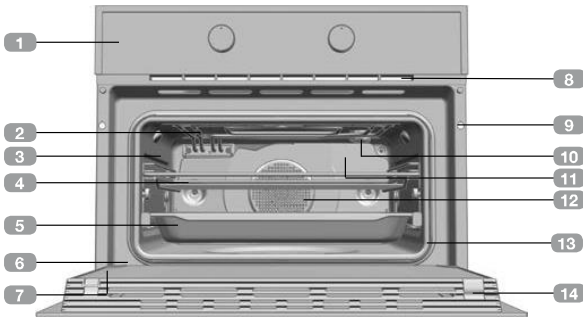
Avant la première utilisation de votre four, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre four.

Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre four soient différents de ceux indiqués sur les images.

Contents

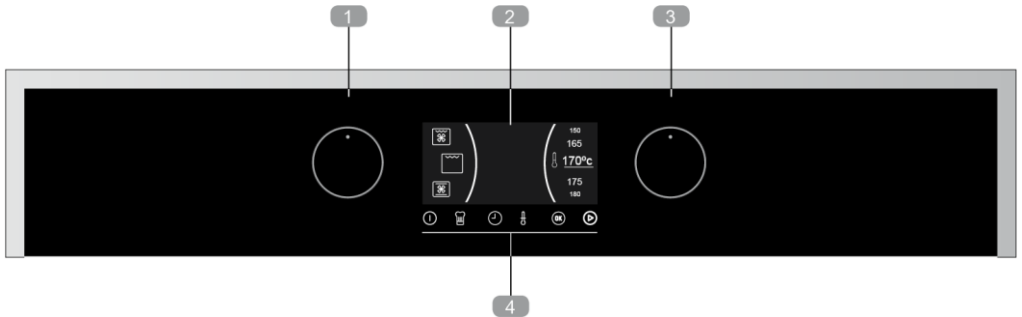
Description of the appliance.....	4	Oven timer settings.....	13
Control panel.....	4	Timer options.....	13
Switching on and setting the time.....	5	Programming the timer options.....	13
Water Hardness.....	5	Filling the water tank	14
Showroom mode.....	5	Opening the front panel.....	14
Description of the control panel.....	6	Filling the water tank.....	14
Start screen/standby.....	6	Refilling the water.....	14
Selection screen.....	6	Emptying the water tank.....	14
Cooking information screen	7	General oven functions.....	15
Oven Functions	8	Pausing a cooking cycle.....	15
Steam functions	8	End of a cooking cycle.....	15
Combined functions.....	8	Steam Flow.....	16
Cooking with traditional functions.....	9	Residual water in the oven	16
Cooking with Steam.....	9	Safety instructions	16
Cooking with steam combined functions	9	Safety block.....	16
Automatic fast preheating	10	Descal	17
Cooking with the Personal Cooking		Descaling Procedure	17
Assistant (PCA)	10	Food Probe.....	17
Automatic oven recipes.....	10	Troubleshooting	18
COOKING WITH THE PERSONAL		TEKA HYDROCLEAN® FUNCTION.....	18
COOKING ASSISTANT.....	11	Programing the Teka Hydroclean®	
Preheating while empty.....	12	function.....	18
Turning food.....	12	TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	19
		Specifications.....	19

Description of the appliance



- 1 Control panel
- 2 Grill element
- 3 Tray supports
- 4 Grid shelf
- 5 Tray
- 6 Hinge
- 7 Inner Glass
- 8 Air cooling outlet
- 9 Unit mounting
- 10 Lamp
- 11 Back Wall Panel
- 12 Fan
- 13 Oven Seal
- 14 Door

Control panel



- 1 Dial to scroll through the menus on the left side of the screen. Cooking mode dial.
- 2 Display
- 3 Dial to scroll through the menus on the right side of the screen. Cooking settings dial.
- 4 Touch keys


-  **Switching the oven On/Off.**
-  **Altering the oven temperature.**
-  **Access to the Personal Cooking Assistant (PCA)**
-  **Confirm button. Switching the inner light on/off. Open the panel.**
-  **Access to the timing and programming settings.**
-  **Start and Stop the oven operation.**


Switching on and setting the time

When plugging the oven in for the first time, the logo will appear followed by 12:00 flashing on the screen.

You must set the time in order to use the oven.


To do this select the hour with the left control and the minutes with the right one.

Confirm the settings by pressing the  button or waiting a few seconds.

Confirm the time appearance (standard/retro/hide the clock) by pressing the  button or waiting a few seconds.

An audible signal will be heard confirming that the time has been set on the screen.

To change the time:

With the oven in standby (start screen), hold the  button until the time begins to flash. Follow the previous steps to change the time.








WARNING

The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions. Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the display does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

WATER HARDNESS

- After setting the clock, you need to set the water hardness.
- The Water Hardness option appears on the display.
- To change the option rotate the right control.
- Press  to confirm the option.

- If you wish to modify the water hardness, after the first settings, rotate the left control to the position corresponding to the Steam function .
- Rotate the right control until the Water hardness symbol  appears on the right side of the display.
- Press  to confirm the option,
- Rotate the right control to select the desired water hardness.
- Press  to confirm.

Type	Water hardness			
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]
SOFT	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8
MED	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20
HARD	351 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28





WARNING

In the event of power failure, the water hardness settings will be erased. Reset it and program again after power restore.

SHOWROOM MODE

With the DEMO mode activated, you can control the oven without heating. Activating this mode is recommended if the oven is to be plugged in at a showroom.

Activating DEMO mode

Press the buttons  and  simultaneously on the programming mode, until "DEMO Mode ON" appears on the screen.

Then, set the time on the oven.

The word "DEMO" will be shown permanently on the panel and the oven will work as normal, but without heating up.

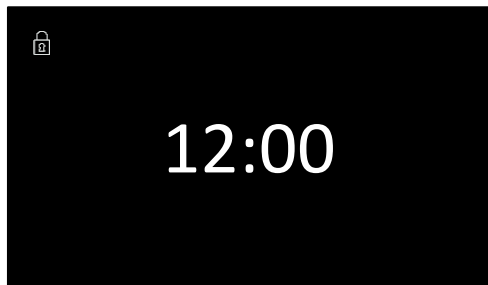
To deactivate DEMO mode, repeat the same process.


Description of the control panel

Information that you will find on the display screen of your oven and how this will be displayed is outlined below.

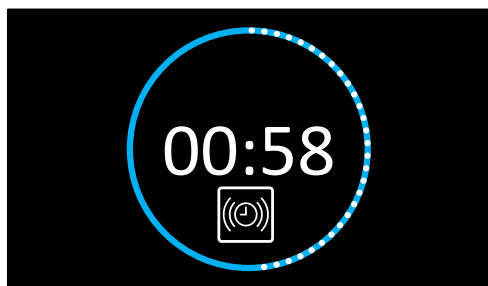
START SCREEN/STANDBY

This screen will appear when the oven is not working, but is still plugged in.

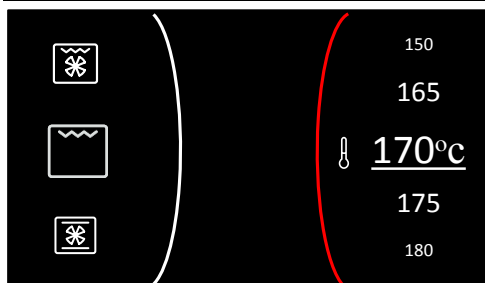


If the keypad lock is activated, the  symbol will appear on the left side of the screen.

If a timer has been programmed, the screen will stop showing the time and show a countdown, as can be seen in the image.




SELECTION SCREEN




Selecting functions.

When selecting a cooking function, automatic recipe or timer program the screen will be split into two sections:

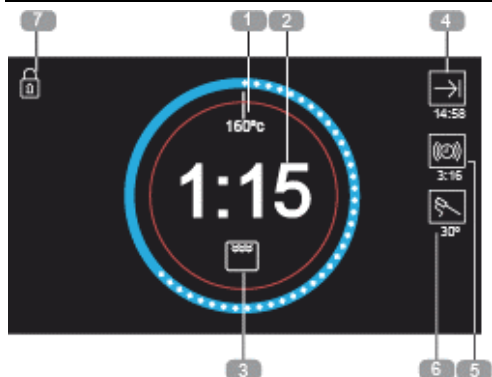
LEFT SECTION. This part of the screen shows available cooking settings, automatic recipes and timer programs.

To select any one of these, turn the left dial until the desired function appears and confirm the selection with the  button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

RIGHT SECTION. This part of the screen shows the values that can be set according to the selected mode: temperature, weight, duration, finish time...

To select a value, turn the right dial until the desired value appears and confirm the selection with the  button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

COOKING INFORMATION SCREEN



During cooking, the information on the oven's status will appear on the screen around two central circles:

Inner temperature circle. In red. Represents the selected temperature on a scale.

Outer time circle.

- When showing how long the food has been cooking, the circle is red. A white dot will appear every 2 minutes.
- When showing how much time is left for the cooking time to finish (countdown), the circle is blue. A white dot will disappear every 2 minutes.

Inside these circles the following cooking information is shown:

1. Selected temperature. The symbol °C will flash until the selected temperature is reached and whenever the oven is transmitting heat to the food.




2. Cooking time.

- If the timer has not been programmed, the elapsed cooking time will be shown and a red circle will appear around the time.
- If the timer has been set, the time left until cooking ends (countdown) will be shown and the circle will be blue.
- If the oven has been programmed, but is set to delay (cooking has not yet started), the total programmed cooking time will be shown.


3. Cooking settings or automatic recipe selection.

Outside of the circles, the following information on additional settings is shown:

RIGHT SIDE OF THE SCREEN. If time settings have been programmed, information relevant to these is shown on the right side of the screen.

-  **4. Timer.** Countdown with audible signal to indicate the cooking time has finished.
-  **5. Finish time.**
-  **6. Food probe.** Appears on the display when a dish is being cooked with the meat probe. The symbol appears with the actual meat probe temperature.

LEFT SIDE OF THE SCREEN. Information on activated safety settings.

-  **7. Keypad lock.** The child-safety lock will light up when activated.

Oven Functions



INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.



OVEN SWITCH-OFF



CONVENTIONAL



CONVENTIONAL WITH FAN



GRILL



GRILL WITH FAN



GRILL + LOWER ELEMENT



MAXIGRILL



Settings with fast preheating



LOWER ELEMENT



TURBO + LOWER ELEMENT



TURBO



SLOW COOKING



ECO



DEFROST



STEAM



STEAM COMBINED FUNCTIONS
(20% Steam)

STEAM FUNCTIONS

When the steam function is selected, there are some special steam functions:



100% STEAM



REGENERATE MANUAL



SOUS VIDE



WATER HARDNESS



DESCALE



COMBINED FUNCTIONS

The steam function can be combined with some conventional functions. When the function is selected, the following functions can be combined:



GRILL



CONVENTIONAL

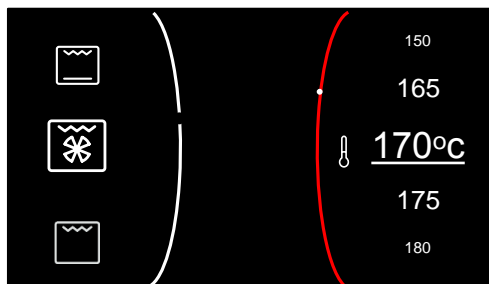


TURBO




GRILL WITH FAN


COOKING FUNCTIONS WITH TRADITIONAL




Selecting functions.

Turn the oven on by pressing the  button.

Turn the left dial until the desired function has been reached.



Turn the right dial or press , the recommended temperature for the function chosen will appear on the right.

If desired, the temperature can be changed by turning the right dial.



Confirm your choice with the  button.




The oven will begin cooking.

At any time during the cooking process you can:

- **Change the cooking function** by turning the left dial.
- **Change the cooking temperature** by turning the right dial.
- **Program the cooking timer or a duration/finish time** by pressing the .
- **Modify programmed timers or duration/finish times** by pressing the .


COOKING WITH STEAM

1. Turn the oven on by pressing the  button.
2. Turn the left dial until the steam function  have been reached.
3. Turn the right dial to select the desired steam program.



4. Confirm your choice with the  button.
5. Turn the right dial to select the desired temperature.
6. Confirm your choice with the  button.
7. Turn the right dial to select the desired operating time (only in some functions).
6. Press  to start the cooking process.








INFORMATION

The  key can be pressed at any time, and the cooking process will begin.

At any time during the cooking process you can:


- **Change the cooking time** by pressing the .
- **Change the cooking temperature** by pressing the .

COOKING WITH STEAM COMBINED FUNCTIONS

1. Turn the oven on by pressing the  button.
2. Turn the left dial until the  symbol has been reached.
3. Turn the right dial to select the desired function.
4. Confirm your choice with the  button.
5. Turn the right dial to select the desired operating temperature.
6. Press  or  to start the cooking process.




INFORMATION

The  key can be pressed at any time, and the cooking process will begin.


AUTOMATIC FAST PREHEATING

The functions indicated incorporate fast preheating.

During fast preheating the  symbol lights up.































We recommend waiting until this symbol goes away before putting in the food.

This option is always activated.

To deactivate the fast preheating option press  for a few seconds.

Cooking with the Personal Cooking Assistant (PCA)

AUTOMATIC OVEN RECIPES

POULTRY			CHICKEN	TURN
			DUCK	
			GOOSE	
			TURKEY	
			DRUMSTICKS	
MEAT			SUCKLING PIG	TURN TURN
			BEEF	
			LAMB	
			CHOPS	
FISH			HAKE	
			SALMON	
BREAD			WHITE BREAD	 
			BROWN BREAD	
			WHOLEMEAL BREAD	
PIZZA			THICK CRUST	 
			THIN CRUST	
DESSERTS			CAKES IN A MOULD	
			LARGE FRUITCAKE	
			SMALL PIE	
			CAKES ON TRAYS	

STEAM



	SALMON
	FISH FILLET
	POTATOES
	ASPARGUS
	BROCCOLI
	CARROTS
	PEAS
	CAULIFLOWER
	MILK RICE
	CORN

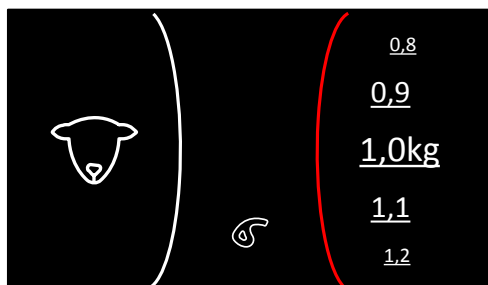


Recipes that require preheating the oven while empty.

TURN Recipes that require turning the food.

COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT

Turn the oven on by pressing button. Tap the button.



Recipe selection.

Turn the left dial until the type of food that you want to cook is shown.

Available recipes for the selected food type will appear on the left side of the screen. With

the right dial select the desired recipe and confirm it with the button.

Then, on the right section of the screen, the information that the oven needs to program the cooking will appear.

Depending on the recipe selected, the oven will ask you to key in:

THE WEIGHT OF THE FOOD: select with the right dial and confirm with the button.

THE TEMPERATURE: Confirm the suggested temperature for the recipe or select another with the right dial and confirm with the button.

LEVEL OF BROWNNESS: For some recipes, you can select the finish:

- **HIGH:** Well browned
- **MEDIUM:** Medium browned
- **LOW:** Lightly browned

When all settings have been chosen, confirm with the **OK** button.

The oven will start cooking and the cooking screen will appear in place of the selection screen, showing the following information:

- Selected cooking temperature
- Remaining cooking time
- Recipe selected

When the cooking time has finished an audible signal will sound for approximately 90 seconds and the cooking symbol will flash on the screen. Press any button to turn off the audible signal.


The oven will turn off automatically.



INFORMATION


In the first 10 minutes of cooking, you will be able to change the weight and level of brownness, or set a finish time.

After this time, these settings will be set and cannot be changed.


To change these cooking settings, tap the  button and the oven will revert to the selection screen.

Follow the instructions above.

At any time during the cooking process you can:

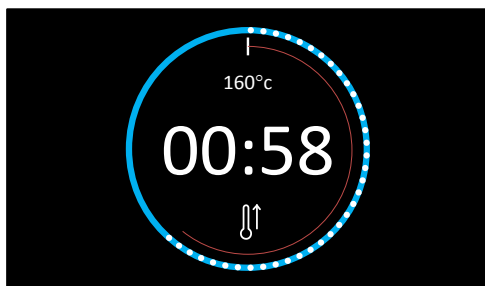
Change the cooking temperature by touching the  button. Confirm with the **OK** button.


Set the timer by pressing the  button.


Change the existing timer by pressing the  button.

To set or modify a program, consult the “Timed cooking programs” section which can be found further on in this user manual.

PREHEATING WHILE EMPTY

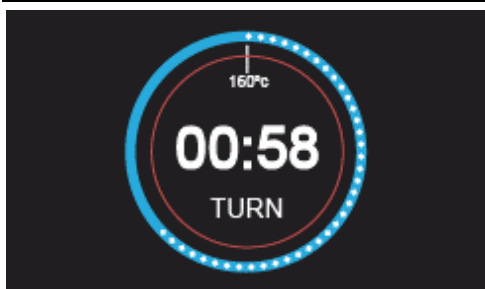


For recipes indicated in the table by the symbol , the oven must be preheated before any food is put in.

When you select one of these recipes, the  symbol will appear on the screen as cooking begins. When the oven reaches the cooking temperature, the symbol will flash and an audible signal will sound to notify you that the food can now be put into the oven.

When the door is opened to put in the food the audible signal will switch off automatically, and the remaining time will show on the cooking screen.

TURNING FOOD



For recipes indicated in the table by the symbol **TURN**, food must be turned during cooking.


The oven will notify you when to do this with an audible signal and the **TURN** symbol will appear on the cooking screen.

Opening the oven door to turn the food will cause the audible signal to turn off automatically.

Oven timer settings

TIMER OPTIONS

You can use the following timer options to program cooking:


 **Timer:** An audible signal will sound when the programmed time finishes. Cooking will NOT stop when the timer sounds. The timer can also be set when the oven is not cooking.




INFORMATION

You can set a timer at any time regardless of whether or not the oven is cooking.


The rest of the timer options are available only when the oven is cooking.

 **Cooking Time:** Allows you to select for how long the oven will cook.



An audible signal will sound at the end of the programmed time, the  symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

 **Cooking Finish Time:** Allows you to set the time for when the oven will stop cooking.

An audible signal will sound when the set time is reached, the  symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

Starting delayed cooking ( **Cooking Duration +  **Finish Time): Allows you to program the oven to start cooking automatically and switch off automatically once the programmed time has ended.****

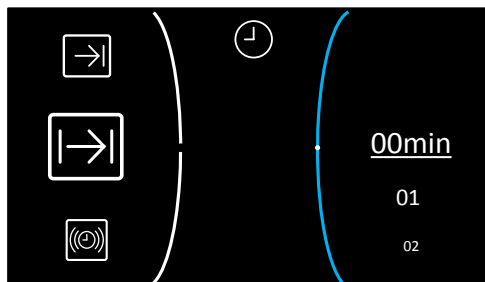


INFORMATION


To program this option, set the Cooking Duration and Finish Time consecutively.

You can access the programming options at any time during cooking. Similarly, you can change an existing program.

PROGRAMMING THE TIMER OPTIONS



Programming during cooking.


1. Press the  button to access the timer options menu.
2. Turn the left dial to select the desired program option.
3. Turn the right dial to choose the duration or finish time depending on the chosen option.



INFORMATION


The oven will not allow you to select a finish time before the time it is now.

When programming a finish time, the center section will show the current time to help you choose.

4. Confirm your choice with the  button.
5. The cooking screen will then be shown again. You will be able to see programmed timers to the right of the central circle.

Filling the water tank

OPENING THE FRONT PANEL

- Press the  key for a few seconds.
- The front panel slightly opens ($\approx 15^\circ$). This process is slow.
- Complete the panel opening manually.



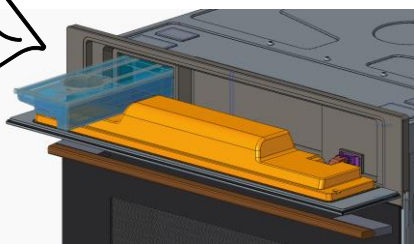
NOTE

The panel can be opened during the oven operation.

FILLING THE WATER TANK

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the "MAX" mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located behind the front panel (maximum 0,8L).



NOTE

Do not use sterilized or distilled water for cooking with the steam oven. The minerals in the water are essential for the cooking process to work.



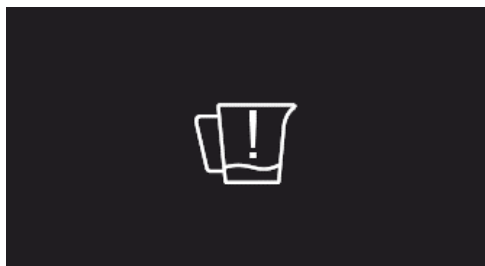
NOTE

When filling the water tank, the top section of the tank does NOT fully seal. Overfilling the tank will potentially cause the tank to leak when moved.

REFILLING THE WATER

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled, the Water refill message shows.



Only fill the water tank up to a maximum of 0,5l to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

EMPTYING THE WATER TANK


When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.




WARNING

The water in the tank may be hot. Danger of burns!

Depending on the temperature setting and length of the steam cooking functions, this can take up to 1 hour to complete. Always

wait until the  appear on the display before removing the water tank, attempting to run a second steam function or switching off the power to the steam oven. If interrupted before finishing, the pumping will reset, which can cause the internal water pump to run dry and make a loud vibrating noise while it runs. Over time, this can cause damage to the pump.


After the water is pumped back to the water tank, the display will show  symbol requiring the following actions:

- Remove and empty the water tank.

- Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
- Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.


INFORMATION


It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the  symbol.

General oven functions

PAUSING A COOKING CYCLE

You can pause the cooking process at any time by pressing  or opening the door.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the  key is pressed, to gradually release the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened.



WARNING

When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.


At this point:

- The steam generation is paused.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).


If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.

2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the  key.

End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the  key to finish the cooking cycle, you will hear three beeps and the display will show the word “**END**”, the oven starts the steam-reduction function.


This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened.



WARNING

When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.

The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

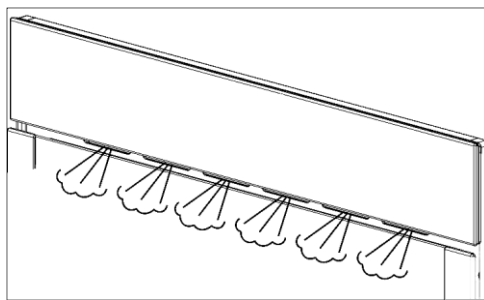
When the display shows the  symbol, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

Steam Flow

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.

This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.




Residual water in the oven




To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth. Take care the drip tray under the door is dried after every use. A build-up of liquid in this tray can quickly overflow and damage the surrounding cupboards. It is accessed through the opened door.




Safety instructions

SAFETY BLOCK

This function can be selected at any time while using the oven.









- **With the oven switched off.** The child lock will not allow the oven to be switched on when the  button is touched.
- **With the oven in use.** If the feature is activated while the oven is cooking or set to delay, the keypad will not respond and it will not be possible to use the dials or change the cooking settings.

To activate this feature press and hold the  and  buttons simultaneously until you hear a beep and the  symbol appears on the screen. The control panel is now locked.

To deactivate this feature touch and hold the  and  buttons simultaneously again until you hear a beep and the  symbol disappears.

Descale

DESCALING PROCEDURE

1. Rotate the left dial to enter the Steam  menu.
2. Rotate the right dial until the Descaling symbol  appears on the right side of the display.
3. Press the  to start the descaling function.
4. When the display shows "0,5", remove the water tank.
5. Pour 0.5 liters of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press . The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
7. The descaling process is silent and during this process, the display shows the percentage of the process and the descaling symbol .
8. When the display shows  and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
9. Fill the water tank with 0,5 liters of fresh water and put the water tank back.
10. Close the panel. The first rinsing cycle starts.
11. When the display shows again  and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
12. Fill the water tank with 0.5l of cold water and put the water tank back.
13. Close the panel. The second rinsing cycle starts.
14. When the rinsing cycle has finished the display shows the symbol  and emits a beep, until the water tank is removed.
15. Remove, empty and dry the water tank.




Food Probe






WARNING

Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. Failure to cover the socket will cause damages to the oven.

The food probe measures the inner temperature of the food being cooked and ends the active function when a selected temperature is reached.

- Program the desired cooking function as previously described.
- At the end of the described steps, the food probe menu  will appear on the display.
- Rotate the right dial to select the desired temperature.
- Press  or  to confirm and start the cooking function.

Troubleshooting

Display	Description
Descaling	
SOFT	Soft water.
MED	Medium water.
HARD	Hard water.
	Appliance must be descaled. Flashing – descaling starts.
0,5L	Feed 0,5l descaling solution/fresh water into the water tank.
0,8L	Feed 0,8l cold water into the water tank for rinsing.
Water tank	
	Indication that water tank is missing. Tank is empty, please fill with 0,5l of water.
	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Other messages	
DEMO mode	Showroom mode
END	End of function

Teka Hydroclean® function

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven.

For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

PROGRAMING THE TEKA HYDROCLEAN® FUNCTION



WARNING

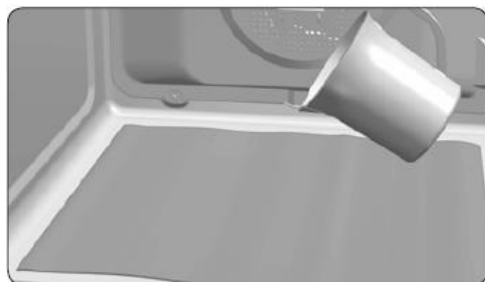
Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven.

Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.

First remove the trays and all accessories from the oven interior, including the tray supports and telescopic guide rails.

To do this, follow the instructions in the installation and maintenance guide accompanying the oven.

1. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven.





- Gently pour 200 ml of water into the bottom of the oven cavity.



INFORMATION

For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth

- Turn the control dial to position .
- Set the temperature to 90° C.
- Program a duration of 4 minutes on the timer.
- After 4 minutes, an alarm will sound and the oven will stop heating.
- Turn the control dial to position .
- Wait for about 20 minutes for the interior of the oven to cool.



IMPORTANT

Do not open the oven until the cooling phase is complete.
This is necessary for the Hydroclean® function to work properly.

- Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.

The Hydroclean® function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature.



WARNING

Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.

If a deeper clean is required after using the Hydroclean® function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

Technical characteristics

SPECIFICATIONS

- AC Voltage (see characteristics plate)
- Power required 3000 W
- Grill/ Maxigrill power 1400 W/ 2500W
- Lower heater power 1150 W
- Hot air power 1800 W
- Steam power 1200 W
- Exterior dimensions (W×H×D) 455 x 595 x 562 mm
- Interior dimensions (W×H×D) 475 x 405 x 232 mm
- Oven capacity 40 l
- Weight 37,5 kg

Índice

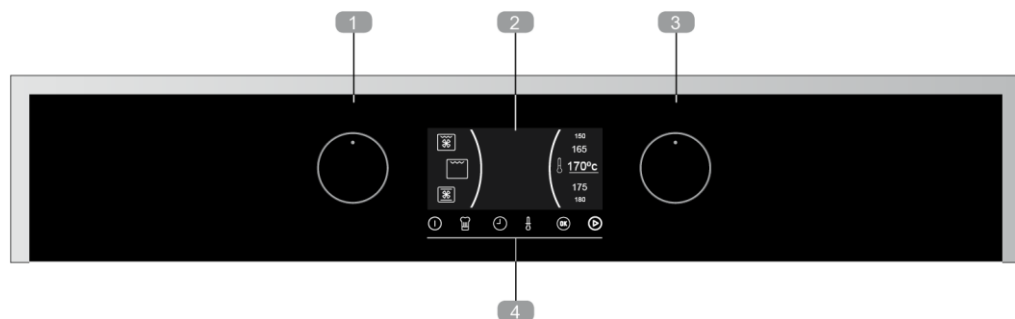
Descrição do forno	21	PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO	
Painel de comandos	21	FORNO	30
Ligar e acertar a hora	22	Opções de temporização	30
Dureza da água	22	Para programar as opções de	
Função demo	22	temporização	30
Descrição do ecrã de controlo	23	Encher com água	31
Ecrã inicial / repouso	23	Abertura do painel frontal	31
Ecrã de seleção	23	Encher o depósito de água	31
Ecrã de cozinhado	24	Introduzir mais água	31
Funções do forno	25	Esvaziar o depósito de água	31
Funções de vapor	25	Funções Gerais do Forno	32
Funções combinadas	25	Interrupção do processo de cozedura	32
Para cozinhar com as funções		Fim de um ciclo de cozinhar	32
tradicionais	26	Saída de vapor	33
Função Vapor	26	Água residual no forno	33
Pré-aquecimento rápido automático	27	FUNÇÕES DE SEGURANÇA	33
Cozinhado com assessor pessoal de		Bloqueio de segurança para crianças	33
cozinhado (PCA)	27	Descalcificação	34
Receitas automáticas do forno	27	Procedimento de descalcificação	34
Para cozinhar com o assessor pessoal de		Sonda de alimentos	34
cozinhado	28	Resolução de problemas	35
Pré-aquecimento em vazio	29	FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN®	35
Dar a volta aos alimentos	29	programar a função teka Hydroclean®	35
		CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	36
		Especificações	36

Descrição do forno



- 1 Painel de comandos
- 2 Resistência do grill
- 3 Apoio dos tabuleiros
- 4 Grelha
- 5 Tabuleiro
- 6 Dobradiça
- 7 Vidro interior
- 8 Saída de ar de refrigeração
- 9 Fixação ao móvel
- 10 Lâmpada
- 11 Painel traseiro
- 12 Turbina
- 13 Junta de forno
- 14 Porta

Painel de comandos



- 1 Comando para tocar nos menus da parte esquerda do ecrã. Seletor de funções de cozinhado.
- 2 Display (Ecrã de visualização)
- 3 Comando para navegar nos menus da parte direita do ecrã. Seletor de ajustes de cozinhado
- 4 Teclas


-  **Ligar / desligar o forno.**
-  **Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PCA)**
-  **Acesso às funções de temporizador e programação do forno**
-  **Alteração da temperatura do forno.**
-  **Tecla de validação. Ligar/desligar a luz interior. Abrir o painel.**
-  **Iniciar e parar a operação do forno.**


Ligar e acertar a hora

Ao ligar o forno pela primeira vez, aparecerá o logótipo seguido da indicação 12:00 a piscar.

Ao ligar o forno pela primeira vez, aparecerá o logótipo seguido da indicação 12:00 a piscar.


Para isso, seleccione as horas com o comando esquerdo e os minutos com o comando direito.

Valide a seleção com a tecla  ou aguarde uns segundos.

Valide a aparência da hora (standard/retro/ esconder o relógio) com a tecla  ou aguarde uns segundos.

Como confirmação, ouvirá um sinal sonoro e a hora aparecerá fixa no ecrã.

Para alterar a hora:

Com o forno em repouso (ecrã inicial), mantenha a tecla  pressionada até que a hora comece a piscar. Siga os passos indicados para alterar a hora.








ATENÇÃO

A sensibilidade das teclas touch adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustam-se automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

DUREZA DA ÁGUA

- Depois de acertar o relógio, é necessário definir a dureza da água.
- A opção da dureza da água aparece no ecrã.
- Para alterar a opção rode o seletor direito.
- Pressione  para confirmar.
- Se desejar modificar a dureza da água, depois das configurações iniciais, rode o seletor esquerdo para a posição correspondente à função de vapor .
- Rode o seletor direito até que o símbolo da dureza da água  apareça no lado direito do ecrã.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o seletor direito para seleccionar a dureza da água desejada.
- Pressione  para confirmar.

Tipo	Dureza da água			
	Ca + Mg (ppm)	Grad. inglesa [°eH]	Grad. francesa [°fH]	Grad. alemã [°dH]
MACIA	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MÉDIA	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
DURA	351 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28



WARNING

In the event of power failure, the water hardness settings will be erased. Reset it and program again after power restore.

FUNÇÃO DEMO

Com a função DEMO ativada, pode usar o forno sem aquecer.

É recomendável ativar esta função quando o forno é instalado numa exposição com ligação à corrente.

Ativação da função DEMO

No modo de programação, clique em simultâneo nas teclas **OK** e **▶**, até que no ecrã apareça a indicação «DEMO Mode ON».

A palavra «DEMO» aparecerá de forma permanente no ecrã e o forno pode trabalhar normalmente, mas sem aquecer.

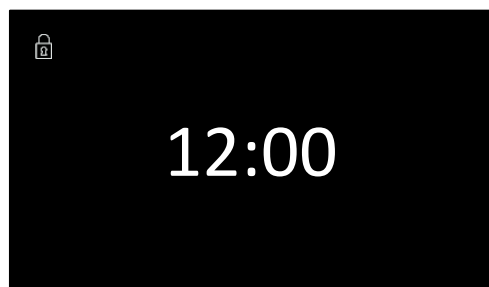
Para desativar a função DEMO, repita o mesmo processo.


Descrição do ecrã de controlo

A seguir descrevemos a informação que encontrará no ecrã de visualização do seu forno e como se apresenta

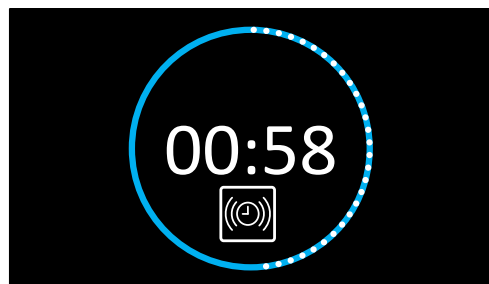
ECRÃ INICIAL / REPOUSO

Este ecrã aparecerá quando o forno não estiver a funcionar, mas estiver ligado à corrente.

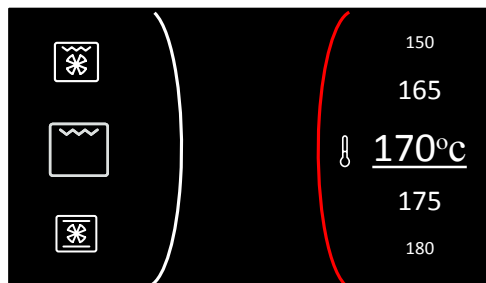


Se o bloqueio do teclado estiver ativo, o símbolo  aparecerá na parte esquerda do ecrã.

Se houver um aviso programado, o ecrã deixa de mostrar a hora e mostra a contagem decrescente, conforme apresentado na imagem seguinte.



ECRÃ DE SELEÇÃO



Seleção de função.

Enquanto seleciona a função de cozinhado, receita automática ou função do relógio, o ecrã aparece dividido em dois setores:

SETOR ESQUERDO. Nesta zona do ecrã aparecem as funções de cozinhado, as receitas automáticas ou as funções de programação do relógio disponíveis para seleção.

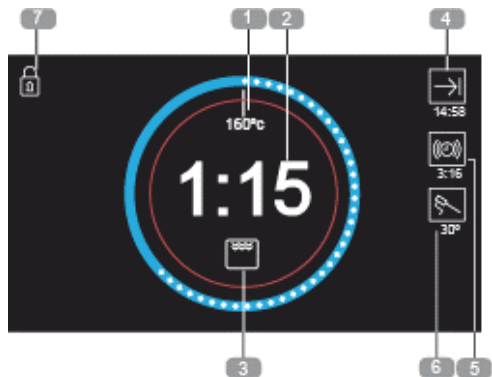
Para selecionar qualquer uma delas, rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada e valide a seleção com a tecla **OK** (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

SETOR ESQUERDO. Nesta zona do ecrã aparecem os valores que se podem ajustar de acordo com a função selecionada: temperatura, peso, duração, hora de finalização,...

Para selecionar um valor, rode o comando direito até que o valor desejado apareça aumentado e valide a seleção com a tecla **OK** (se não selecionar nenhuma tecla, alguns

segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

ECRÃ DE COZINHADO



Durante o cozinhado, a informação sobre a situação do forno aparece no ecrã organizada em torno dos círculos centrais:

Círculo interior de temperatura. A vermelho. Representa, em escala, a temperatura selecionada.

Círculo exterior de tempo.

- A vermelho quando mostra o tempo que o forno está a cozinhar. Aparecerá um ponto branco a cada 2 minutos.
- azul quando mostra o tempo que falta para que o cozinhado finalize (contagem decrescente). Desaparecerá um ponto branco a cada 2 minutos.

Dentro destes círculos, encontrará a seguinte informação sobre o cozinhado:

1. Temperatura selecionada. O símbolo °C piscará até que se alcance a temperatura selecionada e sempre que o forno esteja a transmitir calor ao alimento.


2. Duração do cozinhado.


- Se não programou o relógio, aparecerá o tempo a que o forno está a cozinhar e a circunferência do tempo será vermelha.
- Se fez alguma programação, mostrará o tempo que falta para que o cozinhado finalize (contagem decrescente) e a circunferência do tempo será azul.
- Se o forno não está programado e está em modo de espera (ainda não começou a cozinhar), aparecerá a duração total do cozinhado programado.


3. Função de cozinhado ou receita automática selecionada.

Fora dos círculos, encontrará a seguinte informação sobre as funções adicionais:


ZONA DIREITA DO ECRÃ. Se programou funções de tempo, a informação referente a estas funções aparece na zona direita do ecrã.

4.  Avisador. Faz a contagem decrescente para a finalização do aviso programado.

5.  Hora de Finalização.

6.  Sonda de alimentos. Aparece no ecrã quando está a ser cozinhado um prato e se utiliza a sonda de alimentos. O símbolo aparece juntamente com a temperatura atual da sonda.

ZONA ESQUERDA DO ECRÃ. Informação sobre as Funções de segurança ativadas.

7.  Bloqueio do teclado. Iluminar-se-á quando o bloqueio de segurança para crianças estiver ativado.

Funções do forno



INFORMATION

Para uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.



DESLIGAR



CONVENCIONAL 



CONVENCIONAL COM TURBINA 




GRILL



GRILL COM TURBINA



GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR 



MAXIGRILL



RESISTÊNCIA INFERIOR 



PIZZA 



TURBO 



A LUME BRANDO

ECO

ECO



DESCONGELAÇÃO



VAPOR




FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR (20% Vapor)



Funções que incorporam pré-aquecimento rápido automático

FUNÇÕES DE VAPOR

Quando a função de vapor  é selecionada, existem algumas funções especiais de vapor:



VAPOR 100%



REGENERAÇÃO MANUAL



SOUS VIDE




DUREZA DA ÁGUA



DESCALCIFICAÇÃO

FUNÇÕES COMBINADAS

A função de vapor pode ser combinada com algumas funções convencionais. Quando a função  é selecionada, as seguintes funções podem ser combinadas:



GRILL



CONVENCIONAL

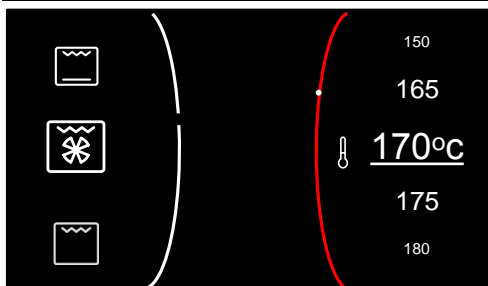


TURBO



GRILL COM TURBINA

PARA COZINHAR COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS




Seleção de função.

Ligue o forno premindo a tecla .

Rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada.



A seguir, aparecerá à direita a temperatura recomendada para a função escolhida.

Se desejar, pode alterar a temperatura ao rodar o comando direito.




Valide a seleção com a tecla .



O forno começará a cozinhar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a função de cozinhado** girando o comando esquerdo.
- **Modificar a temperatura do cozinhado** girando o comando direito.
- **Programar um aviso ou uma duração/hora de término do cozinhado.** Premindo a tecla .
- **Alterar a programação de avisos ou duração/hora de término programados.** Premindo a tecla .


FUNÇÃO VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla .
2. Rode o comando esquerdo até aparecer a função vapor .
3. Rode o comando direito para selecionar o programa de vapor desejado.
4. Confirme a opção com a tecla .



5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
6. Confirme a opção com a tecla .
7. Rode o comando direito para selecionar o tempo desejado (apenas disponível em algumas funções).
8. Pressione  para iniciar a função.








INFORMAÇÃO

A tecla  pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:


- **Alterar a duração do cozinhado** premindo a tecla .
- **Modificar a temperatura do cozinhado** premindo a tecla .

COZINHAR COM FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla .
2. Rode o comando esquerdo até aparecer o símbolo .
3. Rode o comando direito para selecionar a função desejada.
4. Confirme a opção com a tecla .
5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
6. Pressione  ou  para iniciar a função.




INFORMAÇÃO

A tecla  pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

PRÉ-AQUECIMENTO AUTOMÁTICO


RÁPIDO

As funções assinaladas incorporam pré-aquecimento rápido automático.

Durante o pré-aquecimento rápido, o símbolo  ilumina-se.































Recomendamos que não coloque os alimentos até que o símbolo se apague.

Esta função está sempre ativa.

Para desativar a opção de pré-aquecimento rápido, pressione  durante alguns segundos.

Cozinhado com assessor pessoal de cozinhado (PCA)

RECEITAS AUTOMÁTICAS DO FORNO

AVES			FRANGO	TURN
			PATO	
			GANSO	
			PERU	
			PERNAS	
CARNES			LEITÃO	TURN TURN
			BOI	
			BORREGO	
			COSTELETAS	
PEIXES			PESCADA	
			SALMÃO	
PÃO			PÃO BRANCO	 
			PÃO DE MISTURA	
			PÃO INTEGRAL	
PIZZAS			PIZZA COM MASSA ALTA	 
			PIZZA COM MASSA FINA	
SOBREMESAS			BOLO DE FORMA	
			BOLO DE FRUTAS GRANDE	
			BOLO DE FRUTAS PEQUENO	
			BOLO EM TABULEIRO	

VAPOR



SALMÃO



FILETE DE PEIXE



BATATAS



ESPARGOS



BROCOLOS



CENOURAS



ERVILHAS



COUVE-FLOR



LEITE DE ARROZ




MILHO




Receitas que requerem o pré-aquecimento do forno em vazio.

TURN Receitas que requerem dar a volta ao alimento.

PARA COZINHAR COM O ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO

Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado .


Prima a tecla .



Seleção de receita..


Rode o comando esquerdo até que o tipo de alimento que pretende cozinhar apareça aumentado.


A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerão as receitas disponíveis para o tipo de alimento selecionado. Selecione com o

comando direito a receita desejada e valide a seleção com a tecla .

A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerá a informação que o forno precisa para programar o cozinhado.


De acordo com a receita selecionada, o forno pedirá que indique:

PESO DO ALIMENTO: selecione com o comando direito e valide com a tecla .

TEMPERATURA: valide a temperatura proposta pela receita ou selecione outra com o comando direito e confirme com a tecla .

TIPO DE ACABADO: em alguns cozinhados, pode selecionar o tipo de acabamento:

- **HIGH:** acabamento bem passado
- **MEDIUM:** acabamento no ponto
- **LOW:** acabamento mal passado

Uma vez selecionados todos os parâmetros, valide com a tecla .

O forno começará a cozinhar e o ecrã de seleção dará lugar ao ecrã de cozinhado, onde poderá ver a seguinte informação:

- Temperatura de cozinhado selecionada
- Tempo de cozinhado em falta
- Receita selecionada

Uma vez concluído o cozinhado, soará um alarme sonoro durante cerca de 90 segundos e no ecrã o símbolo de cozinhado ficará a piscar. Prima qualquer tecla para parar o som.


O forno apagar-se-á automaticamente.



INFORMAÇÃO



Durante os primeiros 10 minutos do cozinhado, poderá alterar o peso e tipo de acabamento ou programar uma hora de finalização do cozinhado.

Decorrido este tempo, os valores ficam fixos e não poderão ser alterados.


Para alterar estes valores de cozinhado, prima a tecla  e o forno voltará ao ecrã de seleção.

Siga os passos indicados anteriormente.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

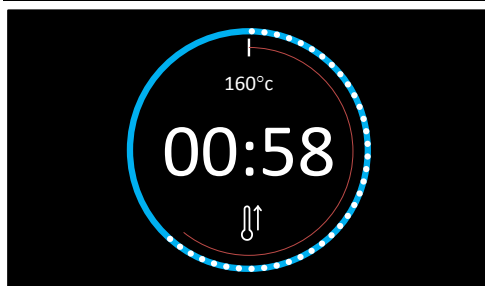
Alterar a temperatura do cozinhado, premindo a tecla . Valide com a tecla .


Programar um aviso. Premindo a tecla .


Alterar a programação de um aviso programado. Premindo a tecla .

Para programar, ou alterar uma programação, siga as instruções da secção «Programação temporizada do cozinhado», que encontrará mais adiante neste guia de utilização.

PRÉ-AQUECIMENTO EM VAZIO

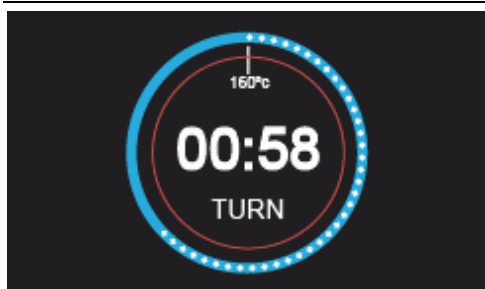


As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem colocar o alimento com o forno já aquecido.

Quando selecionar uma destas receitas, ao começar o cozinhado, aparecerá o símbolo  no ecrã. Quando o forno atingir a temperatura de cozinhado, o símbolo pisca e soa um alarme para avisar que já pode colocar o alimento.

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para colocar o alimento e no ecrã de cozinhado aparece o tempo restante.

DAR A VOLTA AOS ALIMENTOS



As receitas indicadas na tabela com o símbolo **TURN**, requerem dar a volta ao alimento durante o cozinhado.

O forno avisá-lo-á quando o deve fazer com um alarme sonoro e, no ecrã de cozinhado, aparecerá o símbolo **TURN**.

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para dar a volta ao alimento.

Programação temporizada do forno

OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

Dispõe das seguintes opções de temporização para programar um cozinhado:

(🔔) Avisador: criar um alarme para soar ao finalizar o tempo programado. O cozinhado **NÃO** termina quando termina o tempo. Também pode criar um aviso para quando o forno não está a cozinhar.



INFORMAÇÃO

Pode programar um Aviso, em qualquer momento, independentemente do forno estar ou não a cozinhar. As restantes opções de temporização só estão disponíveis quando o forno estiver a cozinhar.

↳| Duração do Cozinhado: permite selecionar o tempo que o forno vai estar a cozinhar

Finalizado o tempo programado, soará um alarme, o símbolo **↳|** piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno.

→| Hora de Finalização do Cozinhado: permite selecionar a hora até à qual o forno estará a cozinhar.

Ao chegar à hora programada, soará um alarme, o símbolo **→|** piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno.

Início do cozinhado guardado (↳|Duração + →| Hora de Finalização do Cozinhado):

Permite programar o forno para que comece o cozinhado de forma automática e se desligue também de forma automática, uma vez transcorrido o tempo de cozinhado programado.



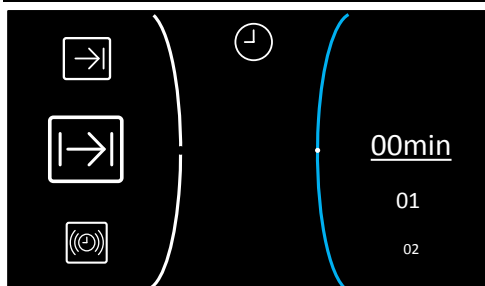
INFORMAÇÃO

Para programar esta opção, deverá programar consecutivamente a Duração e a Hora de Finalização do Cozinhado.

Poderá aceder às opções de programação em qualquer momento do cozinhado.

Da mesma forma, poderá alterar uma programação já estabelecida.

PARA PROGRAMAR AS OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO



Programação duração do cozinhado.

1. Prima a tecla **(🕒)** para aceder ao menu de opções de temporização.
2. Rode o comando esquerdo para selecionar a opção de programação desejada.
3. Rode o comando direito para selecionar a duração ou a hora de finalização de acordo com a opção escolhida.



INFORMAÇÃO


O forno não permitirá selecionar uma hora de finalização anterior à hora atual.

Quando a hora de finalização estiver programada, aparecerá na zona central a hora atual para facilitar a seleção.

4. Valide a seleção com a tecla **(OK)**.
5. A seguir, voltará a aparecer o ecrã de cozinhado. Poderá ver as temporizações programadas à direita do círculo central.

Encher com água

ABERTURA DO PAINEL FRONTAL

- Pressione a tecla  durante alguns segundos.
- O painel frontal abre ligeiramente ($\approx 15^\circ$). Este processo é lento.
- Acabe a abertura do painel manualmente.



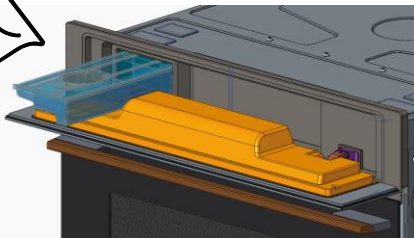
NOTA

O painel pode ser aberto durante o funcionamento do forno.

ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria até à marcação “MAX” e coloque-o na parte superior do forno até encaixar. Aproximadamente 0,8l.



NOTA

Não utilize água esterilizada ou destilada para cozinhar com o forno a vapor. Os minerais na água são essenciais para que o processo de cozedura funcione.



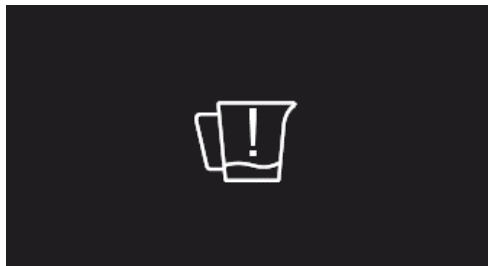
NOTA

Ao encher o tanque de água, a parte superior do tanque NÃO é totalmente vedada. O excesso de água no tanque poderá causar o transbordo quando o tanque for removido.

INTRODUZIR MAIS ÁGUA

O volume de água é, geralmente, suficiente para um processo de cozedura de 50-60 minutos.

Se, por ventura, for necessário colocar mais água no depósito, surge a mensagem:



Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito. PERIGO DE TRANSBORDO!

ESVAZIAR O DEPÓSITO DE ÁGUA

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.




ATENÇÃO

A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!




NOTA

Dependendo da configuração da temperatura e da duração das funções de cozedura a vapor, este processo pode demorar até 1 hora para ser concluído.

Espera sempre até a mensagem  pare de piscar antes de remover o tanque de água, tentar executar uma segunda função de vapor ou desligar o forno. Se o processo for interrompido antes de terminar, o bombeamento será

reiniciado, o que pode fazer com que a bomba de água interna seque e faça algum barulho durante a operação. Ao longo do tempo, isto pode causar danos à bomba.

Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra . Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.

INFORMAÇÃO


Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.


Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a indicação



Funções Gerais do Forno

INTERRUPÇÃO DO PROCESSO DE COZEDURA

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, ao pressionar a tecla  abrindo a porta.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é ativada com a tecla . Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.



ATENÇÃO

Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.

Neste momento:

- A produção de vapor foi interrompida.
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. Perigo de queimaduras!


- O relógio pára, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

Se desejar, pode:

1. virar ou mexer os alimentos.
2. alterar os parâmetros do processo.

Para reiniciar o processo, feche a porta e pressione a tecla .

FIM DE UM CICLO DE COZINHAR

No fim da duração programada ou quando premir a tecla . Parar para terminar o ciclo de cozinhar, serão emitidos três apitos e o mostrador exibirá a palavra “END”, o forno inicia a função de redução de vapor.


Esta função liberta, gradualmente, o vapor da cavidade, para que não exista uma libertação súbita de vapor quando a porta do aparelho for aberta.



ATENÇÃO

Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afaste-se para evitar queimaduras.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

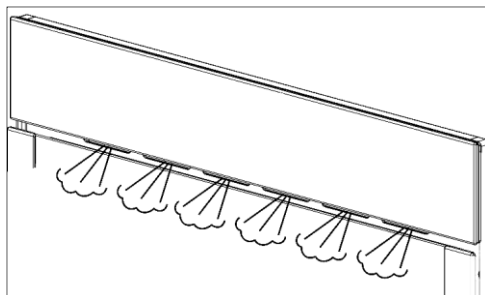
Quando o mostrador exibe a palavra , significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

SAÍDA DE VAPOR

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente.

Esta situação nota-se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada.




ÁGUA RESIDUAL NO FORNO




Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente. Tenha atenção à pingadeira situada abaixo da porta e seque-a após cada utilização. A acumulação de água na pingadeira pode transbordar rapidamente e pode danificar os armários ao redor. Pode aceder à pingadeira com a porta aberta.




Funções de segurança

BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função pode ser ativada a qualquer momento:









- **Com o forno apagado.** O bloqueio para crianças não permitirá que o forno seja ligado ao premir a tecla .
- **Durante o uso do forno.** Se ativar a função enquanto o forno cozinha ou está em espera, ficará bloqueada a resposta do teclado e dos comandos e nenhum valor do cozinhado se poderá alterar.

Para ativar a função prima as teclas  e  prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  seja apresentado no visor. O painel de controlo está bloqueado.

Para desativar a função prima de novo as teclas  e  prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  desapareça.

Descalcificação

PROCEDIMENTO DE DESCALCIFICAÇÃO

1. Rode o comando esquerdo para entrar no menu de vapor .
2. Rode o comando direito até que o símbolo de descalcificação  apareça no lado direito do ecrã.
3. Pressione a tecla  para iniciar a função de descalcificação.
4. Quando o visor mostra a mensagem “0.5L”, remova o depósito de água.
5. Deite 0.5 litros de um produto de descalcificação adequado no depósito de água e volte a colocá-lo no sítio correto.
6. Pressione a tecla . O ciclo de descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.
7. O processo de descalcificação é silencioso e durante o processo o ecrã mostra a percentagem para o fim do processo e o símbolo de descalcificação .
8. Quando o ecrã exibe  e o forno apitar, remova e esvazie o depósito.
9. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e volte a colocá-lo no sítio.
10. Feche o painel. Começa o primeiro ciclo de lavagem.
11. Quando o ecrã exibir novamente  e o forno emitir um apito, remova e esvazie o depósito de água.
12. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e coloque-o novamente no sítio.
13. Feche o painel. Começa o segundo ciclo de lavagem.
14. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado será exibido no ecrã o símbolo  e o forno emite um sinal sonoro até que o depósito de água seja removido.
15. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.




Sonda de alimentos






ATENÇÃO

Por favor mantenha conector da sonda da carne tapado, depois de a utilizar. Se não mantiver o conector da sonda de carne tapado causará danos ao forno.

A sonda de temperatura de alimentos, mede a temperatura do interior do alimento a ser cozinhado e termina a medição logo que seja atingida a temperatura definida.

- Programe uma função de cozedura como descrito anteriormente.
- No final dos passos descritos, o menu da sonda de alimentos  aparece no ecrã.
- Rode o comando direito para seleccionar a temperatura desejada.
- Pressione a tecla  ou  para confirmar e iniciar a função.

Resolução de problemas

Display	Descrição
Descalcificação	
SOFT	Água macia.
MED	Água média.
HARD	Água dura.
	O aparelho deve ser descalcificado. A piscar – inicia-se a descalcificação.
0,5L	Verta 0,5 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
0,8L	Verta 0,8 litros de água fria no depósito de água para a lavagem.
Depósito de água	
	Indicação que o depósito de água está em falta. O depósito está vazio. Por favor encha com 0.5L de água.
	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Avisos do sistema	
DEMO mode	Modo Showrrom
END	Fim da função

Função Teka Hydroclean®

Esta função facilita a limpeza da gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno.

Para facilitar a limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe frequentemente o forno.

PROGRAMAR A FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN®



ATENÇÃO

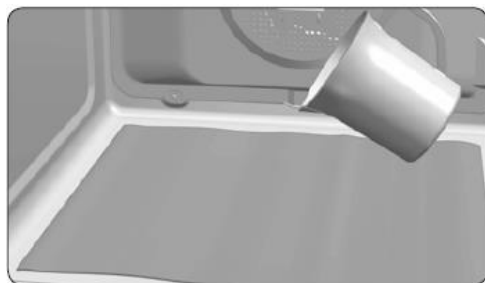
Não verta água no interior do forno enquanto este ainda estiver quente, pois poderá danificar o esmalte do mesmo.

Realize sempre o ciclo com o forno frio. Se o procedimento for efetuado com o forno demasiado quente, poderá haver alterações no resultado e poderá danificar o esmalte.

Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes dos tabuleiros ou as guias telescópicas.

Para tal, siga as instruções presentes no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.

1. Com o forno frio, coloque um pano estendido na base do forno.





2. Verta lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.



INFORMAÇÃO

Para melhores resultados, adicione uma colher pequena de detergente suave para a loiça no copo de água antes de o verter no pano.

3. Rode o selector de funções para a posição .
4. Regule o selector de temperatura para 90 °C.
5. Programe uma duração de 4 minutos no temporizador.
6. Decorridos os 4 minutos, será emitido um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
7. Coloque o selector de funções na posição .
8. Espere 20 minutos aproximadamente até que o interior do forno arrefeça.



IMPORTANTE

Não abra a porta do forno até que a fase de arrefecimento termine.

A fase de arrefecimento é necessária para o correto funcionamento da função Hydroclean®.

9. O forno está pronto para retirar os restos de sujidade e a restante água com o pano.

A função Hydroclean® é realizada a baixa temperatura. No entanto, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.



ATENÇÃO

Antes de tocar diretamente na superfície interior do forno, certifique-se de que este se encontra a uma temperatura adequada.

Se após a realização da função Hydroclean® for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

Características técnicas

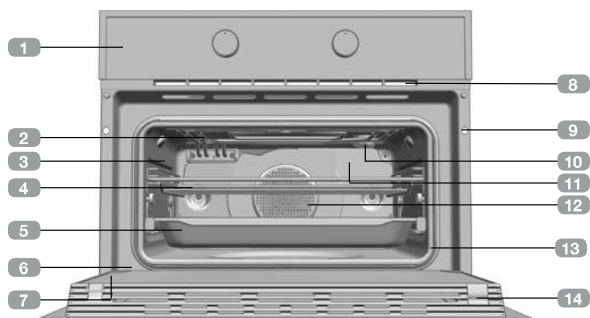
ESPECIFICAÇÕES

- Tensão AC (ver chapa de características)
- Potência requerida..... 3000 W
- Potência Grill/ Maxigrill..... 1400 W/ 2500 W
- Potência Resistência Inferior 1150 W
- Potência Ar Quente 1800 W
- Potência de Vapor..... 1200 W
- Dimensões exteriores (LxAxP) 455 x 595 x 562 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 475 x 405 x 232 mm
- Capacidade do forno..... 40 l
- Peso..... 37,5 kg

Índice

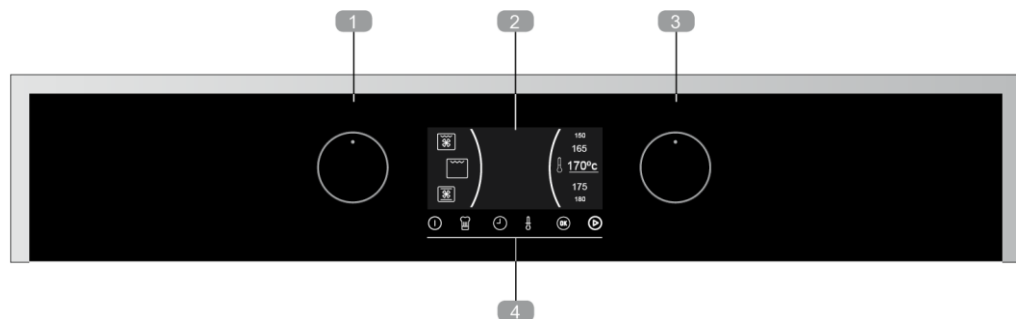
Descripción del horno	38	Precalentamiento en vacío	46
Frontal de mandos.....	38	Volteo del alimento.....	46
Encendido y puesta en hora	39	Programación temporizada del horno ...	47
Dureza del agua	39	Opciones de temporización.....	47
Modo demo.....	39	Para programar las opciones de temporización.....	47
Descripción de la pantalla de control	40	Alimentación del agua	48
Pantalla de inicio / reposo.....	40	Apertura del panel frontal.....	48
Pantalla de selección	40	Funciones generales del horno	49
Pantalla de cocinado.....	41	Interrumpir un ciclo de cocción	49
Funciones del horno	42	Fin de un ciclo de cocción.....	50
Funciones de vapor.....	42	Flujo de vapor.....	50
Funciones combinadas	42	Agua residual en el horno.....	50
Para cocinar con las funciones tradicionales.....	43	Funciones de seguridad.....	50
Cocinar al vapor	43	Bloqueo de seguridad para niños.....	50
Cocinar con funciones combinadas de vapor	43	Descalcificación.....	51
Precalentamiento rápido automático	44	Procedimiento de descalcificación.....	51
Cocinado con el Asistente Personal de Cocinado (PCA).....	44	Termómetro para alimentos	51
RECETAS AUTOMÁTICAS DEL HORNO	44	Solución de problemas.....	52
Para cocinar con el asistente personal de cocinado.....	45	FUNCIÓN TEKA HYDROCLEAN®.....	52
		Programar la función Teka Hydroclean®	52
		CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	54
		Especificaciones.....	54

Descripción del horno



- 1 Frente de mandos
- 2 Resistencia de grill
- 3 Soporte bandejas
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja
- 6 Bisagra
- 7 Cristal interior
- 8 Salida de aire de refrigeración
- 9 Fijación al mueble
- 10 Lámpara
- 11 Panel trasero
- 12 Turbina
- 13 Junta de horno
- 14 Puerta

Frontal de mandos



- 1 Mando para desplazarse por los menús de la parte izquierda de la pantalla. Selector de modos de cocinado.
- 2 Pantalla de visualización.
- 3 Mando para desplazarse por los menús de la parte derecha de la pantalla. Selector de ajustes de cocinado.
- 4 Teclas.


- | | | | |
|--|--|--|--|
| | Encendido/ Apagado del horno. | | Modificación de temperatura del horno. |
| | Acceso al asistente personal de cocinado (PCA) | | Tecla de validación. Apagado / Encendido de la luz interior/ Abrir el panel |
| | Acceso a las funciones de temporización y programación del horno. | | Inicie y detenga el funcionamiento del horno. |

Encendido y puesta en hora


Al conectar el horno por primera vez a la red, aparecerá el logotipo seguido de la indicación 12:00 parpadeando.

Para poder trabajar con el horno, es necesario poner en hora el reloj.

Para ello seleccione las horas con el mando izquierdo y los minutos con el mando derecho.


Valide la selección con la tecla  o espere unos segundos.

Valide la apariencia de la hora (standard/retro/ ocultar el reloj) con la tecla

 o espere unos segundos.

Escuchara una señal acústica como confirmación, y la hora quedará fijada en la pantalla.

Para modificar la hora:

Con el horno en reposo (pantalla de inicio), mantenga presionada la tecla  hasta que la hora aparezca parpadeando. Siga los pasos descritos para modificar la hora.








ATENCIÓN

La sensibilidad de las teclas se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar las teclas, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

DUREZA DEL AGUA

- Después de ajustar el reloj, debe ajustar la dureza del agua.

- Las opciones de dureza del agua aparecen en la pantalla.
- Para cambiar la opción, gire el selector de control derecho.
- Pulse  para confirmar la opción.
- Si desea modificar la dureza del agua, después de los primeros ajustes, gire el control izquierdo a la posición correspondiente a la función de vapor .
- Gire el control derecho hasta que aparezca el símbolo de dureza del agua  en el lado derecho de la pantalla.
- Pulse  para confirmar la opción.
- Gire el control derecho para seleccionar la dureza del agua deseada.
- Pulse  para confirmar la opción.

Tipo	Dureza del agua			
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°fH]	Grados alemanes [°dH]
BLANDA	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MEDIA	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
DURA	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28



ATENCIÓN



En caso de corte de corriente, se borrarán los ajustes de dureza del agua. Reajústelo y vuelva a programarlo después de la restauración de energía.

MODO DEMO

Con el modo DEMO activado, puede manejarse el horno sin calentar.

Se recomienda activar este modo si el horno va a instalarse en una exposición con conexión a red.

Activación del modo DEMO

Pulsar simultáneamente las teclas  y  en el modo de programación, hasta que en la

pantalla aparezca la indicación «DEMO Mode ON».

A continuación ponga el horno en hora.

La palabra «DEMO» aparecerá permanentemente en la pantalla y el horno

puede operarse normalmente, pero no calentará.

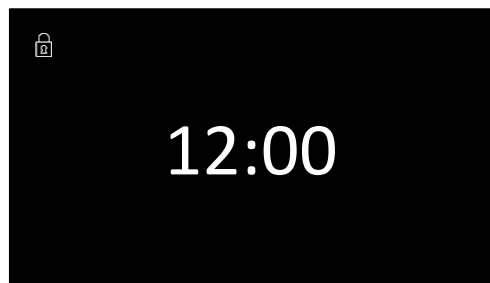
Para desactivar el modo DEMO, repite el mismo proceso.


Descripción de la pantalla de control

A continuación se describe la información que encontrará en la pantalla de visualización de su horno y cómo esta se mostrará.

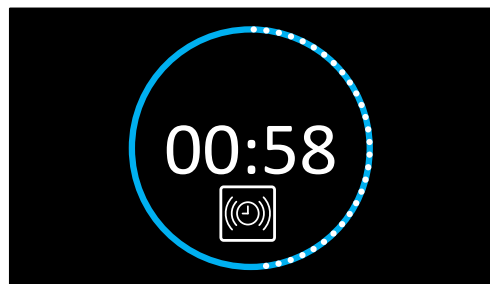
PANTALLA DE INICIO / REPOSO

Esta pantalla aparecerá cuando el horno no esté funcionando, pero esté conectado a la red.



Si el bloqueo de teclado está activado, el símbolo  aparecerá en la zona izquierda de la pantalla.

Si ha programado un aviso, la pantalla dejará de mostrar la hora, y mostrará la cuenta atrás, como se indica en la imagen siguiente.




PANTALLA DE SELECCIÓN




Selección de función.

Durante la selección de una función de cocinado, receta automática o función de reloj, la pantalla aparecerá dividida en dos sectores:

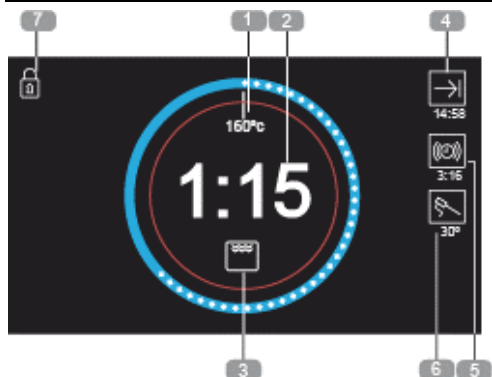
SECTOR IZQUIERDO. En esta zona de la pantalla se muestran las funciones de cocinado, recetas automáticas o funciones de programación del reloj disponibles para su selección.

Para seleccionar cualquiera de ellas, gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada y valide la selección con la tecla  (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

SECTOR DERECHO. En esta zona de la pantalla, se muestran los valores a ajustar en función del modo seleccionado: temperatura, peso, duración, hora de finalización,...

Para seleccionar un valor, gire el mando derecho hasta que el valor deseado aparezca aumentado y valide la selección con la tecla  (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

PANTALLA DE COCINADO



Durante el cocinado, la información sobre la situación del horno aparecerá en la pantalla organizada alrededor de dos círculos centrales:

Círculo interior de temperatura. En color rojo. Representa, a escala, la temperatura seleccionada.

Círculo exterior de tiempo.

- En color rojo cuando muestra el tiempo que el horno lleva cocinando. Aparecerá un punto blanco cada 2 minutos.
- En color azul cuando muestra el tiempo que falta para que el cocinado termine (cuenta atrás). Desaparecerá un punto blanco cada 2 minutos.

Dentro de estos círculos, encontrará la siguiente información sobre el cocinado:

1. Temperatura seleccionada. El símbolo °C, parpadeará hasta que se alcance la temperatura seleccionada y siempre que el horno esté transmitiendo calor al alimento.

2. Duración del cocinado.

- Si no ha programado el reloj, mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando y la




circunferencia de tiempo aparecerá en color rojo.

- Si ha realizado alguna programación, mostrará el tiempo que falta para que el cocinado termine (cuenta atrás) y la circunferencia de tiempo aparecerá en color azul.
- Si el horno está programado, pero en situación de espera (no ha empezado a cocinar), se mostrará la duración total de cocinado programada.


3. Función de cocinado o receta automática seleccionada.

Fuera de los círculos, encontrará la siguiente información sobre funciones adicionales:

ZONA DERECHA DE LA PANTALLA. Si ha programado funciones de tiempo, la información relativa a estas funciones se muestra en la zona derecha de la pantalla.

-  **Avisador.** Cuenta atrás para la finalización del aviso programado.
-  **Hora de Finalización.**
-  **Sonda de alimentos.** Aparece en la pantalla cuando se está cocinando un plato con la sonda para carne. El símbolo aparece con la temperatura actual de la sonda de carne.

ZONA IZQUIERDA DE LA PANTALLA. Información sobre Funciones de seguridad activadas.

-  **Bloqueo de teclado.** Se iluminará cuando esté activado el bloqueo de seguridad de niños.

Funciones del horno



INFORMACIÓN

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.



DESCONEXIÓN DEL HORNO



CONVENCIONAL 



CONVENCIONAL CON TURBINA 



GRILL



GRILL CON TURBINA



GRILL Y SOLERA 



MAXIGRILL



SOLERA 



TURBO + SOLERA 



TURBO 



A FUEGO LENTO



ECO



DESCONGELACIÓN




VAPOR



FUNCIONES COMBINADAS DE VAPOR (20% vapor)

 **Funciones que incorporan precalentamiento rápido automático**

FUNCIONES DE VAPOR

Cuando se selecciona la función de vapor , hay algunas funciones especiales de vapor:



100% VAPOR



MANUAL DE REGENERACIÓN



«SOUS VIDE»




DUREZA DEL AGUA



DESCALCIFICACIÓN

FUNCIONES COMBINADAS

La función de vapor puede combinarse con otras funciones. Cuando se selecciona la función , se pueden combinar las siguientes funciones:



GRILL



CONVENCIONAL

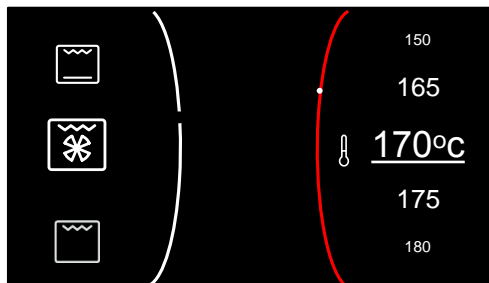


TURBO




GRILL CON TURBINA

PARA COCINAR CON LAS FUNCIONES TRADICIONALES



Selección de función.

Encienda el horno tocando la tecla .

Gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada.



A continuación, aparecerá a la derecha la temperatura recomendada para la función elegida.

Si lo desea, puede modificar la temperatura girando el mando derecho.



Valide la selección con la tecla .




El horno empezará a cocinar.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

- **Cambiar la función de cocinado**, girando el mando izquierdo.
- **Modificar la temperatura de cocinado** girando el mando derecho.
- **Programar un aviso o una duración/ hora fin de cocinado**. Tocando la tecla .
- **Modificar la programación de avisos o duración/hora fin programados**. Tocando la tecla .


COCINAR AL VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar a las funciones de vapor .



3. Gire el selector derecho para seleccionar el programa de vapor deseado.
4. Confirme su elección con el botón .
5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
6. Confirme su elección con el botón .
7. Gire el selector derecho para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (sólo en algunas funciones).
8. Para iniciar el proceso de cocción, pulse .








INFORMACIÓN

En cualquier momento se puede pulsar la tecla  y se iniciará el proceso de cocción.

En cualquier momento del cocinado usted puede:


- **Cambiar el tiempo de cocción**, tocando la tecla .
- **Modificar la potencia de cocinado** tocando la tecla .


COCINAR CON FUNCIONES COMBINADAS DE VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar al símbolo .
3. Gire el selector derecho para seleccionar la función deseada.
4. Confirme su elección con el botón .
5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura de funcionamiento deseada.
6. Para iniciar el proceso de cocción, pulse  o .




INFORMACIÓN

Cuando la pantalla muestre la palabra "Turn", abrir la puerta, dar la vuelta a los alimentos y presionar  para continuar.

Durante el precalentamiento rápido, se ilumina el símbolo .

Se recomienda no introducir el alimento hasta que este símbolo se apague.

Esta opción está siempre activada.


























Para desactivar la opción de precalentamiento rápido, pulse  durante unos segundos.

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO RÁPIDO

Las funciones señaladas, incorporan precalentamiento rápido automático.

Cocinado con el Asistente Personal de Cocinado (PCA)

RECETAS AUTOMÁTICAS DEL HORNO

AVES			POLLO	TURN
			PATO	
			GANSO	
			PAVO	
			MUSLOS	
CARNES			COCHINILLO	TURN TURN
			BUEY	
			CORDERO	
			CHULETAS	
PESCADOS			MERLUZA	
			SALMÓN	
PANES			PAN BLANCO	 
			PAN MORENO	
			PAN INTEGRAL	
PIZZAS			PIZZA GRUESA	 
			PIZZA FINA	

POSTRES



PASTEL DEL MOLDE



PASTEL DE FRUTAS GRANDE



PASTEL DE FRUTAS PEQUEÑO



PASTEL EN BANDEJA

VAPOR



SALMÓN



FILETE DE PESCADO



PATATAS



ESPÁRRAGOS



BRÓCOLI



ZANAHORIAS



GUISANTES



COLIFLOR



ARROZ CON LECHE




MAÍZ




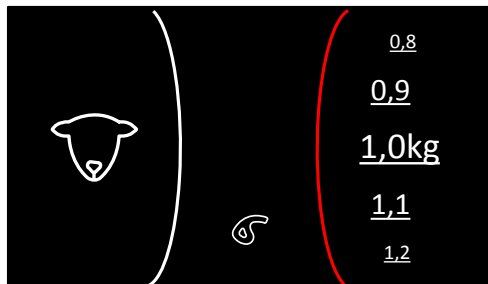
Recetas que requieren precalentar el horno en vacío.

TURN Recetas que requieren dar la vuelta al alimento

PARA COCINAR CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO


Encienda el horno tocando la tecla .

Toque la tecla .




Selección de receta.

Gire el mando izquierdo hasta que el tipo de alimento que desea cocinar aparezca aumentado.

En el sector derecho de la pantalla, se mostrarán a continuación las recetas disponibles para el tipo de alimento seleccionado. Seleccione con el mando derecho la receta deseada y valide la selección con la tecla .

En el sector derecho de la pantalla, aparecerá a continuación la información que el horno necesita para programar el cocinado.

Según la receta seleccionada, el horno le pedirá que introduzca:

PESO DEL ALIMENTO: Seleccione con el mando derecho y valide con la tecla .

TEMPERATURA: Valide la temperatura propuesta por la receta o seleccione otra con el mando derecho y valide con la tecla **OK**.

GRADO DE ACABADO: En algunos cocinados, usted puede seleccionar el grado de acabado:

- **HIGH:** Acabado muy hecho
- **MEDIUM:** Acabado al punto
- **LOW:** Acabado poco hecho

Una vez seleccionados todos los parámetros, valide con la tecla **OK**.

El horno empezará a cocinar, y la pantalla de selección dará paso a la pantalla de cocinado, en la que se mostrará la siguiente información:

- Temperatura de cocinado seleccionada
- Tiempo restante de cocinado
- Receta seleccionada

Una vez finalizado el cocinado, sonará una alarma acústica durante 90 segundos aproximadamente y en la pantalla parpadeará el símbolo del cocinado. Toque cualquier tecla para detener el sonido.


El horno se apagará automáticamente.



INFORMACIÓN

Durante los primeros 10 minutos del cocinado, usted podrá modificar el peso y el grado de acabado, o programar una hora de finalización del cocinado.


Pasado este tiempo, estos valores quedan fijados y no podrán modificarse.

Para modificar estos valores del cocinado, toque la tecla  y el horno volverá a la pantalla de selección.

Siga los pasos indicados anteriormente.


En cualquier momento del cocinado usted puede:

Modificar la temperatura de cocinado

tocando sobre la tecla . Valide con la tecla

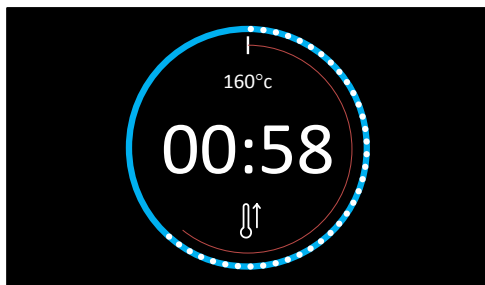
OK.


Programar un aviso. Tocando la tecla .


Modificar la programación de un aviso programado. Tocando la tecla .

Para programar, o modificar una programación, siga las instrucciones del apartado «Programación temporizada del cocinado» que encontrará más adelante en esta guía de uso.

PRECALENTAMIENTO EN VACÍO

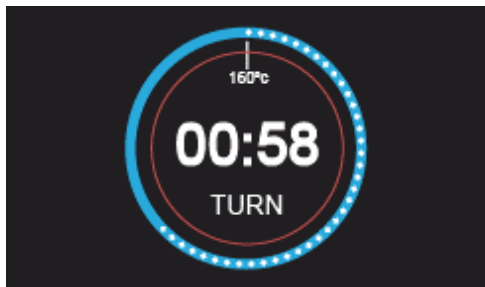


Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo , requieren introducir el alimento con el horno ya caliente.

Cuando seleccione una de estas recetas, al iniciar el cocinado se mostrará el símbolo  en la pantalla. Cuando el horno alcance la temperatura de cocinado, el símbolo parpadeará y sonará una alarma para avisar de que ya puede introducir el alimento.

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para introducir el alimento, y en la pantalla de cocinado se mostrará el tiempo restante.

VOLTEO DEL ALIMENTO



Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo **TURN**, requieren dar la vuelta al alimento durante el cocinado.

El horno le avisará cuándo debe hacerlo con una alarma sonora y en la pantalla de cocinado se mostrará el símbolo **TURN**.

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para dar la vuelta al alimento.

Programación temporizada del horno

OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

Usted dispone de las siguientes opciones de temporización para programar un cocinado:

(🕒) Avisador: Genera una alarma que sonará al terminar el tiempo programado. El cocinado, NO se detendrá cuando acabe el tiempo. También puede generar un aviso cuando el horno no está cocinando.



INFORMACIÓN

Usted puede programar un Aviso, en cualquier momento, independientemente de que el horno esté cocinando o no.

El resto de opciones de temporización, estarán disponibles sólo cuando el horno esté cocinando.

⏪ Duración del Cocinado: Permite seleccionar el tiempo que el horno estará cocinando.

Al finalizar el tiempo programada sonará una alarma, el símbolo **⏪** parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

→ Hora de Finalización del Cocinado: Permite seleccionar la hora hasta la que el horno estará cocinando.

Quando llegue la hora programada sonará una alarma, el símbolo **→** parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

Comienzo de cocinado diferido (⏪ Duración + → Hora de Finalización del Cocinado): Permite programar el horno para que empiece el cocinado de forma

automática y se apague también de forma automática una vez transcurrido el tiempo de cocinado programado.

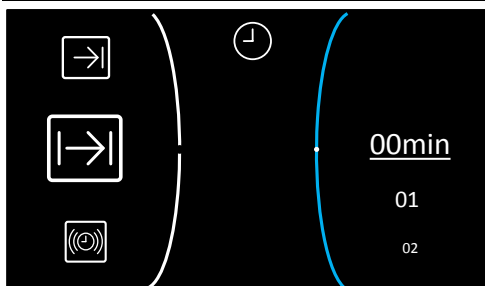


INFORMACIÓN

Para programar esta opción, deberá programar la Duración y la Hora de Finalización del Cocinado consecutivamente.

Usted podrá acceder a las opciones de programación en cualquier momento de un cocinado. De la misma forma, podrá acceder a modificar una programación ya establecida.

PARA PROGRAMAR LAS OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN



Programación duración del cocinado.

1. Toque sobre la tecla **(🕒)** para acceder al menú de opciones de temporización.
2. Gire el mando izquierdo para seleccionar la opción de programación deseada.
3. Gire el mando derecho para seleccionar la duración o la hora de finalización según la opción elegida.



INFORMACIÓN

El horno no permitirá seleccionar una hora de finalización anterior a la hora actual.

Cuando esté programando una hora de finalización, se mostrará en la zona central la hora actual para facilitar la selección.

4. Valide la selección con la tecla **OK**.
5. A continuación volverá a mostrarse la pantalla de cocinado. Podrá ver las temporizaciones programadas a la derecha del círculo central.

Alimentación del agua

APERTURA DEL PANEL FRONTAL

- Pulse la tecla **OK** durante unos segundos.
- El panel frontal se abre ligeramente ($\approx 15^\circ$). Este proceso es lento.
- Complete la apertura del panel manualmente.



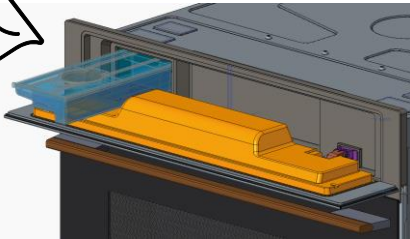
NOTA

El panel puede abrirse durante el funcionamiento del horno.

RELLENAR EL DEPÓSITO DEL AGUA

En todas las funciones, el depósito tiene que estar lleno.

Rellene el depósito hasta la marca "MAX" con agua potable fresca e introdúzcalo en la ranura ubicada sobre la cavidad (aproximadamente 0,8 L).



NOTA

No utilice agua esterilizada o destilada para cocinar con el horno de vapor. Los minerales en el agua son esenciales para que el proceso de cocción funcione.



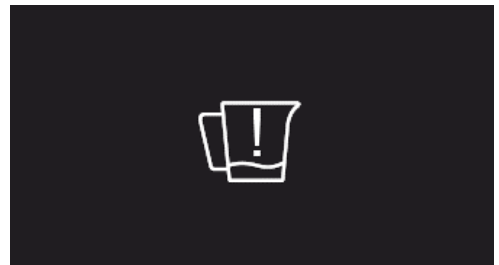
NOTA

Al llenar el tanque de agua, la sección superior del tanque NO sella completamente. El llenado excesivo del tanque puede causar que el tanque se filtre cuando se mueve.

RELLENO DE AGUA

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua.



Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el

depósito de agua por culpa del bombeo de retorno. PELIGRO DE REBOSE.

VACIADO DEL DEPÓSITO DE AGUA


Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.




ATENCIÓN

El agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!

Dependiendo del ajuste de la temperatura y de la duración de las funciones de cocción al vapor, esto puede tardar hasta 1 hora en completarse. Espere siempre

que la  deje de parpadear en la pantalla antes de retirar el tanque de agua, intentando ejecutar una segunda función de vapor o apagando la alimentación del horno de vapor. Si se interrumpe antes de terminar, el bombeo se restablecerá, lo que puede hacer que la bomba de agua interna funcione en seco y hacer un fuerte ruido vibratorio mientras se ejecuta. Con el tiempo, esto puede dañar la bomba.


Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación  en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.




INFORMACIÓN


Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación .

Funciones generales del horno

INTERRUMPIR UN CICLO DE COCCIÓN

Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando  o abriendo la puerta.

El horno incorpora una función de reducción de vapor que se activa al pulsar la tecla , para liberar gradualmente el vapor de la cavidad, de forma que haya menos vapor saliente del horno al abrirse la puerta del electrodoméstico.




ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.


En este momento:

- Se interrumpe la generación de vapor.
- Las paredes de la cavidad y el depósito de agua están todavía muy calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- El temporizado para y el display enseña el tiempo de operación restante (si se ha configurado).

Si lo desea, en este momento puede:

1. Girar o revolver la comida para asegurar que está debidamente cocinada.
 2. Cambiar los parámetros de cocción.
- Para reiniciar el proceso, cierre la puerta y pulse la tecla .

FIN DE UN CICLO DE COCCIÓN

Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla  para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra “END” (“Fin”); el horno empieza la función de reducción de vapor.


Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.



ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

Cuando el display enseña el symbol  esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

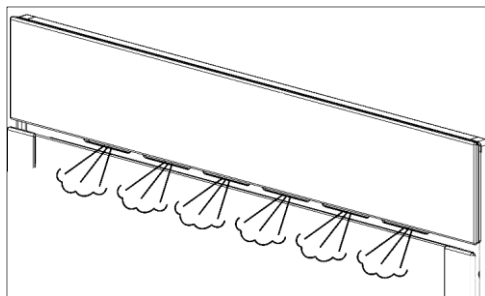
Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y

después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

FLUJO DE VAPOR

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno.

Ello suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.




Agua residual en el horno

Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior. La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante puede secarse fácilmente con un paño. Tenga cuidado de la bandeja de goteo no se seque después de cada uso. Una acumulación de líquido en la bandeja rápidamente puede desbordarse y dañar los armarios circundantes. Se accede por la puerta abierta.




Funciones de seguridad




BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta función se puede activar en cualquier momento:

- **Con el horno apagado.** El bloqueo de niños no permitirá que el horno se encienda al pulsar la tecla .






- **Durante el uso del horno.** Si activa la función mientras el horno está cocinando o en espera, se bloqueará la respuesta del teclado y los mandos y ningún valor de cocinado podrá modificarse.




Para activar la función toque las teclas  y  simultáneamente de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  aparezca en la pantalla. El panel de control está bloqueado.

Para desactivar la función toque las teclas  y  simultáneamente de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  desaparezca.

Descalcificación

PROCEDIMIENTO DE DESCALCIFICACIÓN

1. Gire el selector izquierdo para entrar en el menú Vapor .
2. Gire el selector derecho hasta que aparezca el símbolo de descalcificación  en el lado derecho de la pantalla.
3. Pulse  para iniciar la función de descalcificación.
4. Cuando la pantalla de visualización (display) muestra "0,5", retire el depósito del agua.
5. Usar 0,5 litros de una solución de descalcificación adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse . Se inicia el ciclo de Descalcificación, que tarda cerca de 30 minutos.
7. El proceso de descalcificación es silencioso y durante este proceso, la pantalla muestra el porcentaje del proceso y el símbolo de descalcificación .

8. Cuando el display exhibe  y el horno emite un aviso sonoro, retirar y vaciar el depósito del agua.
9. Rellene el depósito con 0,5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
10. Cierre el panel. Se inicia el primer ciclo de lavado.
11. Cuando el display exhibe de nuevo  y el horno emite un aviso sonoro, quitar y vaciar el depósito del agua.
12. Rellene el depósito con 0.5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
13. Cierre el panel. Se inicia el segundo ciclo de lavado.
14. Cuando el ciclo de lavado ha terminado, el display exhibe el símbolo  y emite un aviso sonoro, hasta que se retira el depósito de agua.
15. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

Termómetro para alimentos






ATENCIÓN




Cubra la ranura dentro de la cavidad mientras no esté usando la sonda. Si no se cubren la ranura, el horno se daña.

El termómetro para alimentos mide la temperatura interna de los alimentos que se cocinan y detiene la función activa cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

- Programe la función de cocción deseada tal y como se ha descrito anteriormente.

- Al final de los pasos descritos, aparecerá en la pantalla el menú de la sonda de alimentación .
- Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse  o  para confirmar e iniciar la función de cocción.

Solución de problemas

Display	Descripción
Descalcificación	
SOFT	Agua blanda.
MED	Agua de dureza media.
HARD	Agua dura.
	Es necesario descalcificar el aparato. Si parpadea, comienza el proceso de descalcificación.
0,5L	Verter 0.5 litros de producto descalcificador en el depósito de agua.
0,8L	Verter 0.8 litros de agua en el depósito de agua para limpiarlo.
Depósito del agua	
	Aviso de error de ausencia del depósito de agua. El tanque está vacío, por favor llenar con 0,5L de agua.
	Es necesario sacar el depósito, vaciarlo y volver a colocarlo en su sitio.
Otros mensajes	
DEMO mode	Modo sala de exposición
END	Fin de la función

Función Teka Hydroclean®

Esta función facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno.

Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

PROGRAMAR LA FUNCIÓN TEKA HYDROCLEAN®



ATENCIÓN

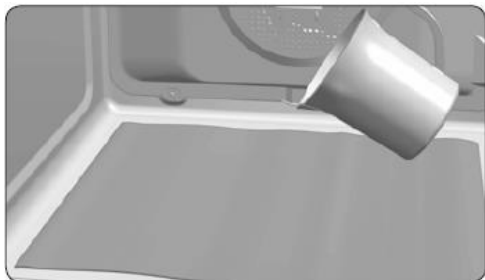
No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

Realice siempre el ciclo con el horno frío. Si lo hace con el horno demasiado caliente, el resultado puede verse afectado además de dañar el esmalte.

Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas.

Siga para ello las instrucciones que aparecen en el libro de instalación y mantenimiento que se entrega con su horno.

1. Con el horno frío, coloque una bayeta extendida sobre el suelo del horno





2. Vierta lentamente 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad del horno.



INFORMACIÓN

Para un mejor resultado añada una cucharadita de detergente suave para vajilla en el vaso de agua antes de verterlo sobre la bayeta.

3. Gire el selector de funciones a la posición .
4. Regule el selector de temperatura a 90° C.
5. Programe una duración de 4 minutos en el temporizador.

6. Transcurridos los 4 minutos, se oirá una señal sonora y el horno dejará de calentarse.
7. Ponga el selector de funciones en posición .
8. Espere 20 minutos aproximadamente hasta que se enfríe el interior del horno.



IMPORTANTE

No abra la puerta del horno hasta que no finalice la fase de enfriamiento.

Ésta es necesaria para el correcto funcionamiento de la función Hydroclean®.

9. El horno está listo para retirar los restos de suciedad y agua sobrante con la bayeta.

La función Hydroclean® se realiza a baja temperatura. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente.



ATENCIÓN

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada.

Si tras realizar la función Hydroclean® requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

Características técnicas

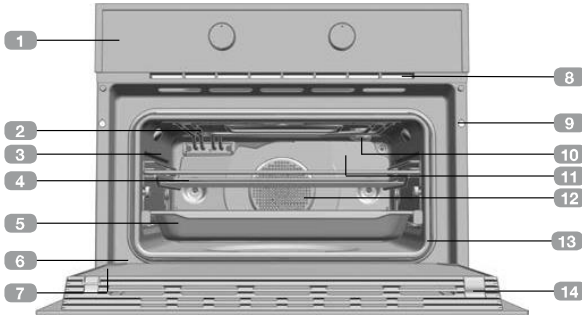
ESPECIFICACIONES

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida..... 3000 W
- Potencia del Grill/ Maxigrill 1400 W/ 2500 W
- Potencia Resistencia inferior 1150 W
- Potencia Aire Caliente..... 1800 W
- Potencia de Vapor..... 1200 W
- Dimensiones exteriores (LxA×P)..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxA×P) 475 x 405 x 232 mm
- Capacidad del horno 40 l
- Peso..... 37,5 kg

Inhaltsverzeichnis

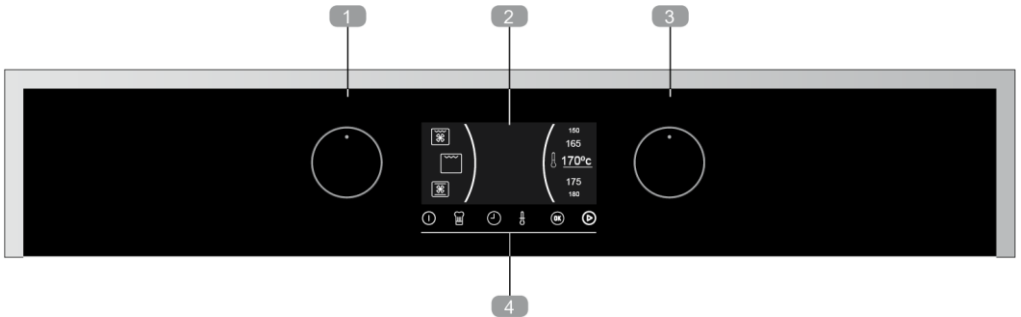
Backofenbeschreibung	56	Zeiteinstellung des Backofens	65
Bedienfeld	56	Optionen der zeiteinstellung.....	65
Einschalten und Uhreinstellung	57	Programmierung der optionen der	
Nach Einstellung der Uhrzeit ist der		zeiteinstellung.....	66
Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine			
Garfunktion und eine Temperatur.....	57		
Demo-modus	57		
Beschreibung des Bedienfelds	58	Wasser einfüllen	66
Startanzeige	58	Frontblende öffnen	66
Auswahlbild.....	58	Wassertank füllen	66
Garanzeige	59	Wasser nachfüllen	67
Backofenfunktionen	60	Wassertank entleeren.....	67
Dampffunktionen.....	60	Allgemeine Ofenfunktionen	67
Kombinierte funktionen	60	Unterbrechung eines Kochvorgangs.....	67
Nutzung der herkömmlichen gar		Ende eines Kochvorgangs.....	68
funktionen.....	61	Dampfaustoss	68
Garen mit dampf.....	61	Restwassermenge im Garraum	68
Automatische schnellvorheizung.....	62	Sicherheitsfunktionen	69
Kochen mit dem persönlichen		Kindersicherung.....	69
Garassistenten (PGA)	62	Entkalken	69
Automatische backofen-rezepte	62	Entkalkungsvorgang.....	69
Nutzung des persönlichen garassistenten		Gargutsonde	70
.....	63	Fehlerbehebung	70
Leeren backofen vorheizen	64	TEKA HYDROCLEAN® FUNKTION	70
Gargut wenden.....	65	Programmierung der Teka Hydroclean®	
		funktion.....	70
		TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	72
		Spezifikation	72

Backofenbeschreibung







- 1 Bedienblende
- 2 Grillwiderstand
- 3 Blechhalterungen
- 4 Rost
- 5 Backblech
- 6 Scharnier
- 7 Innenscheibe
- 8 Kühlluftaustritt
- 9 Befestigung am Einbauschränk
- 10 Lampe
- 11 Rückwand
- 12 Umluft
- 13 Backofendichtung
- 14 Tür

Bedienfeld



- 1 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der linken Seite. Wahlschalter Garfunktionen
- 2 Anzeigebild
- 3 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der rechten Seite. Wahlschalter zur Einstellung der Garfunktionen
- 4 Tasten


-  **Backofen Ein/ Ausschalten**
-  **Änderung der Backofentemperatur**
-  **Zugang zum persönlichen Garassistenten (PCA)**
-  **Bestätigungstaste, Aus/Einschalten Innenbeleuchtung. Öffnen Sie das Panel**
-  **Zugang zu den Funktionen zur Zeiteinstellung und Programmierung des Backofens**
-  **Starten und Beenden des Ofenbetriebs.**


Einschalten und Uhreinstellung

Wird der Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen, erscheint das Logo und anschließend blinkt die Anzeige 12:00.

Um den Backofen benutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt werden.


Dazu müssen Sie die Stunden mit dem linken Schalter und die Minuten mit dem rechten Schalter wählen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste  oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Bestätigen Sie das Aussehen der Uhrzeit (Standard / Retro/ verstecken Sie die Uhr) mit der Taste  oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Es ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung und die Uhrzeit blinkt nicht mehr.

Änderung der Uhrzeit:

Bei ausgeschaltetem Backofen (Startbild) die Taste  gedrückt halten, bis die Uhrzeit zu blinken beginnt. Befolgen Sie dann die Schritte zur Änderung der Uhrzeit.








ACHTUNG

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie darauf achten, dass die Oberfläche des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist.

Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

WASSERHÄRTE

- Nach Einstellung der Uhr müssen Sie die Wasserhärte festlegen.
- Die Wasserhärte-Option wird am Display angezeigt.
- Drehen Sie zum Ändern der Option den Parametersteuerungsregler.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .
- Falls Sie die Wasserhärte nach der Ersteinstellung ändern möchten, drehen Sie den linken Regler auf die Dampffunktion .
- Drehen Sie den rechten Regler, bis das Wasserhärte-Symbol  auf der rechten Seite des Displays erscheint.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Wasserhärte aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .

Typ	Wasserhärte			
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]
Weiches	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8
Mittelhartes	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20
Hartes	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28



ACHTUNG



Bei einem Stromausfall geht die Wasserhärte-Einstellung verloren. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung müssen Sie sie erneut programmieren.

DEMO-MODUS

Bei eingeschaltetem DEMO-Modus kann der Backofen ohne Aufheizen bedient werden.

Es wird empfohlen, diesen Modus einzuschalten, wenn der Backofen mit Netzanschluss auf einer Ausstellung installiert wird.

Einschalten des DEMO-Modus

Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, bis auf dem Bildschirm die Anzeige «DEMO Mode ON» erscheint.

Anschließend die Uhrzeit einstellen.

Die Bezeichnung «DEMO» erscheint ständig auf dem Bildschirm und der Backofen kann normal bedient werden, heizt aber nicht.

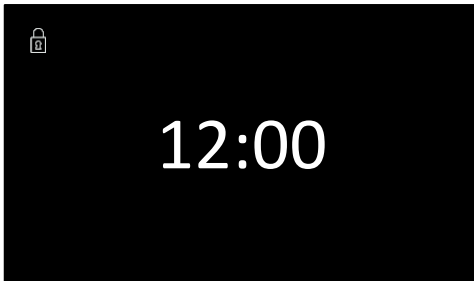
Zum Ausschalten des DEMO-Modus, wiederholen Sie den gleichen Vorgang.


Beschreibung des Bedienfelds

Im Anschluss sind die Informationen beschrieben, die auf dem Display Ihres Backofens angezeigt werden.

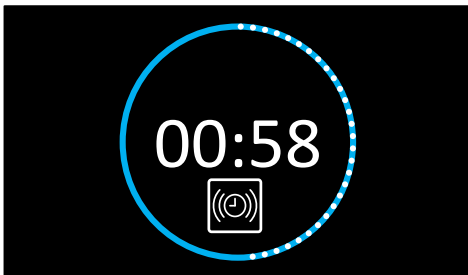
STARTANZEIGE

Diese Anzeige erscheint, wenn der Backofen nicht in Betrieb, aber an die Stromversorgung angeschlossen ist.

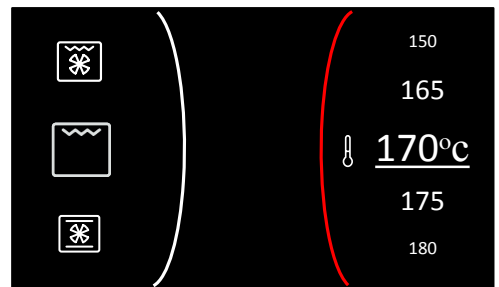


Wenn die Tastatursperre aktiviert ist, das Symbol  erscheint auf der linken Seite des Bildschirms.

Wurde ein Alarm programmiert, wird nicht die Uhrzeit angezeigt, sondern der Countdown (siehe die folgende Abbildung).



AUSWAHLBILD




Funktionsauswahl.

Während der Auswahl einer Garfunktion, eines automatischen Rezepts oder einer Uhrfunktion ist die Anzeige in zwei Bereiche aufgeteilt:

LINKER BEREICH: In diesem Bereich werden die für die Auswahl verfügbaren Garfunktionen, die automatischen Rezepte oder die Programmierfunktionen der Uhr dargestellt.

Um eine Funktion auszuwählen, den linken Schalter drehen, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der

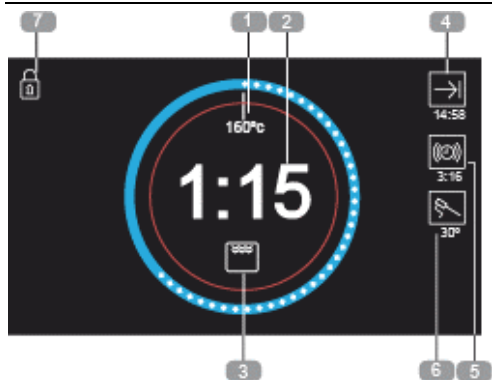
Taste  bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

RECHTER BEREICH: In diesem Bereich werden die Werte angezeigt, die entsprechend der gewählten Funktion ausgewählt werden können: Temperatur, Gewicht, Dauer, Ende der Garzeit...

Um einen Wert auszuwählen, den rechten Schalter drehen, bis der gewünschte Wert vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der

Taste **OK** bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

GARANZEIGE



Während des Garens erscheinen die Informationen zum Backofenstatus auf der Anzeige um zwei zentrale Kreise herum:

Innenkreis: Temperatur (rot) Dieser Kreis zeigt die gewählte Temperatur skaliert an.

Außenkreis: Zeit

- Rot, wenn die Zeit angezeigt wird, die der Backofen bereits gart. Alle 2 Minuten erscheint ein weißer Punkt.
- Blau, wenn die Zeit angezeigt wird, die bis zur Beendigung des Garvorgangs aussteht (Countdown). Alle 2 Minuten verschwindet ein weißer Punkt.

Innerhalb dieser Kreise werden folgende Angaben über den Garvorgang angezeigt:

1. Gewählte Temperatur: Das °C-Symbol blinkt, bis die gewählte Temperatur erreicht

ist, und immer dann, wenn der Backofen das Gargut erhitzt.

2. Gardauer:

- Wenn die Uhr nicht programmiert wurde, wird die Dauer angezeigt, die der Backofen schon gart, und der Zeitkreis erscheint rot.
- Wurde eine Programmierung vorgenommen, wird die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Garzeit aussteht (Countdown), und der Zeitkreis erscheint blau.
- Wenn der Backofen programmiert ist, sich aber noch in der Wartezeit befindet (der Garvorgang hat noch nicht begonnen), wird die Gesamtdauer der programmierten Garzeit angezeigt.

3. Gewählte Garfunktion oder automatisches Rezept.

Außerhalb dieser Kreise werden folgende Angaben zu den Zusatzfunktionen angezeigt:

RECHTER BEREICH: Wenn Zeitfunktionen programmiert wurden, erscheinen die Angaben zu diesen Funktionen auf der rechten Seite.

4. Timer. Countdown bis zum Ablauf des programmierten Alarms.

5. Garzeit-Ende.

6. Fleischsonde Erscheint am Display, wenn ein Gericht mit der Fleischsonde gegart wird. Das Symbol erscheint zusammen mit der aktuellen Temperatur der Fleischsonde.

LINKER BEREICH: Auskunft über die eingeschalteten Sicherheitsfunktionen.

7. Tastatursperre. Leuchtet, wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Backofenfunktionen



HINWEIS

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.



AUSSCHALTEN



OBER UND UNTERHITZE



OBER UND UNTERHITZE MIT VENTILATOR/UMLUFT



GRILL



GRILL MIT UMLUFT



GRILL UND UNTERHITZE



GROBFLÄCHENGRILL



UNTERHITZE



HEIßLUFT MIT UNTERHITZE



HEIßLUFT



NIEDERTEMPERATUR-GAREN

ECO

ECO



AUFTAUEN



DAMPF




DAMPFKOMBIFUNKTIONEN (20% Dampf)



Funktionen mit automatischer Schnellvorheizung

DAMPFFUNKTIONEN

Wenn die Dampffunktion  ausgewählt ist, stehen Ihnen einige spezielle Dampffunktionen zur Verfügung:



100 % DAMPF



MANUELLES REGENERIEREN



SOUS VIDE




WASSERHÄRTE



ENTKALKEN

KOMBINIERTER FUNKTIONEN

Die Dampffunktion kann mit einigen konventionellen Funktionen kombiniert werden. Wenn die Funktion  ausgewählt ist, können die folgenden Funktionen kombiniert werden:



GRILL



OBER UND UNTERHITZE

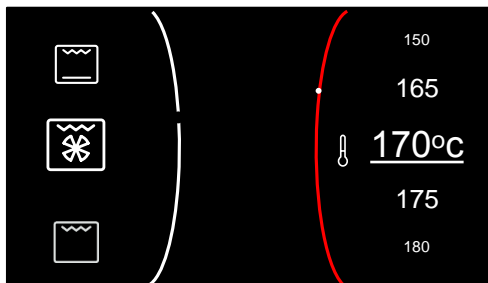


HEIßLUFT




GRILL MIT UMLUFT

NUTZUNG DER HERKÖMMLICHEN GAR FUNKTIONEN



Funktionsauswahl

Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.



Drehen Sie den linken Schalter, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint.

Anschließend erscheint rechts die für die gewählte Funktion empfohlene Temperatur.


Wenn gewünscht, können Sie diese Temperatur ändern, indem Sie den rechten Schalter drehen.




Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .

Der Backofen startet den Garvorgang. Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **die Garfunktion ändern**, indem der linke Schalter gedreht wird.
- **die Gartemperatur ändern**, indem der rechte Schalter gedreht wird.
- **einen Alarm oder die Dauer/Endzeit des Garvorgangs programmieren** (durch Berühren der Taste ).
- **die Programmierung eines Alarms oder der Dauer/Endzeit ändern** (durch Berühren der Taste ).

GAREN MIT DAMPF

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.



2. Drehen Sie den linken Regler, bis die Funktion  erscheint.
3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl des gewünschten Dampfprogramms.
4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
7. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Betriebszeit (nur bei einigen Funktionen).

6. Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs.



HINWEIS




Die Taste  kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

Der Backofen startet den Garvorgang. Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **die Kochzeit ändern**, (durch Berühren der Taste ).
- **die Leistung ändern**, (durch Berühren der Taste .


GAREN MIT DAMPFKOMBIFUNKTIONEN

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Drehen Sie den linken Regler, bis das Symbol  erreicht wurde.
3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Funktion.

4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der Betriebstemperatur.
6. Drücken Sie  oder  zum Starten des Garvorgangs.




HINWEIS

Die Taste  kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.


AUTOMATISCHE SCHNELLVORHEIZUNG

Die angegebenen Funktionen beinhalten eine automatische Schnellvorheizung.

Während der Schnellvorheizung leuchtet das Symbol .


























Es wird empfohlen, das Gargut erst dann in den Backofen zu stellen, wenn dieses Symbol nicht mehr aufleuchtet.

Diese Option ist immer aktiviert.

Zum Deaktivieren der Schnellvorheizungs-Option einige Sekunden  drücken.

Kochen mit dem persönlichen Garassistenten (PGA)

AUTOMATISCHE BACKOFEN-REZEPTE

GEFLÜGEL			HÄHNCHEN	TURN
			ENTE	
			GANS	
			PUTE	
			SCHENKEL	
FLEISCH			SPANFERKEL	TURN TURN
			OCHSE	
			LAMM	
			KOTELETTS	
FISCH			SEEHECHT	
			LACHS	
BROT			WEISSBROT	 
			DUNKLES BROT	
			VOLLKORNBROT	
PIZZA			DICKE PIZZA	 
			DÜNNE PIZZA	

NACHSPEISEN



FORMKUCHEN



GROSSER OBSTKUCHEN



KLEINER OBSTKUCHEN



BLECHKUCHEN

DAMPF



LACHS



FISCHFILET



KARTOFFELN



SPARGEL



BROKKOLI



MÖHREN



ERBSEN



BLUMENKOHL



MILCHREIS



MAIS




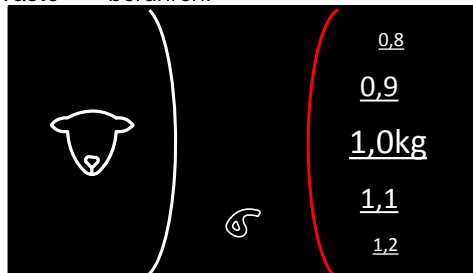
Rezepte, bei denen der leere Backofen vorgeheizt werden muss.

TURN


Rezepte, bei denen das Gargut gewendet werden muss.

NUTZUNG DES PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN

Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.



Rezeptauswahl.

Berühren Sie die Taste .


Drehen Sie den linken Schalter, bis die Speise, die Sie zubereiten möchten, vergrößert erscheint.


Im rechten Bereich werden anschließend die für die gewählte Speiseart verfügbaren Rezepte angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Rezept mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste



Im rechten Bereich erscheinen im Anschluss die Angaben, die der Backofen zum Programmieren des Garvorgangs benötigt.


Je nach gewähltem Rezept fordert der Backofen zur Eingabe folgender Angaben auf:

GEWICHT DES GARGUTS: Wählen Sie das Gewicht mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie es mit der Taste .

TEMPERATUR: Bestätigen Sie die vorgeschlagene Temperatur oder wählen Sie mit dem rechten Schalter eine andere. Bestätigen Sie sie mit der Taste .

GARSTUFE: Bei einigen Zubereitungen können Sie die Garstufe wählen:

- **HIGH:** Well done
- **MEDIUM:** Medium
- **LOW:** Rare

Nachdem alle Parameter ausgewählt wurden, müssen Sie sie mit der Taste  bestätigen.

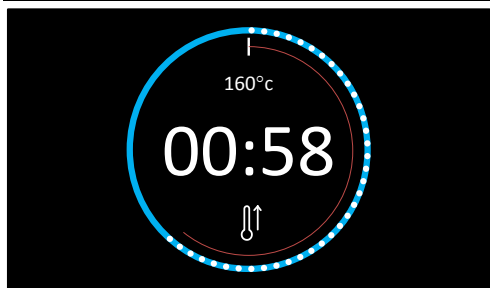
Der Backofen startet den Garvorgang und die Auswahlanzeige wechselt zur Garanzeige, auf der folgende Informationen zu sehen sind:


- Gewählte Gartemperatur
- Restliche Garzeit
- Gewähltes Rezept

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ca. 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und auf der Anzeige blinkt das Garsymbol. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Ton auszuschalten.

Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

LEEREN BACKOFEN VORHEIZEN



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol , gekennzeichneten Rezepten muss das



HINWEIS



In den ersten 10 Minuten der Garzeit können Sie Gewicht und Garstufe ändern oder die Endzeit des Garvorgangs programmieren.


Nach dieser Zeit können diese Werte nicht mehr geändert werden.


Um diese Garparameter zu ändern, müssen Sie die Taste  berühren, um zur Auswahlanzeige zurückzukehren.

Befolgen Sie dann die o. a. Schritte.

Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:


die Gartemperatur ändern, indem sie die Taste  berühren und mit der Taste  bestätigen.

einen Alarm programmieren (durch Berühren der Taste ).

die Programmierung eines Alarms ändern (durch Berühren der Taste ).

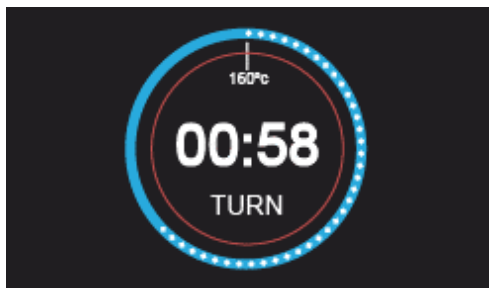
Zur Programmierung oder Änderung einer Programmierung befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt «Zeiteinstellung des Garvorgangs » weiter unten in dieser Bedienungsanleitung.

Gargut in den zuvor vorgeheizten Backofen gestellt werden.

Wird eines dieser Rezepte gewählt, erscheint bei Garbeginn das Symbol  auf der Anzeige. Sobald der Backofen die Gartemperatur erreicht hat, blinkt das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal, das angibt, dass das Gargut nun hineingestellt werden kann.

Das akustische Signal verstummt beim Öffnen der Backofentür zum Einführen des Garguts automatisch. Auf der Garanzeige wird die verbleibende Zeit angegeben.

GARGUT WENDEN



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol **TURN**, gekennzeichneten Rezepten muss das Gargut während des Garvorgangs gewendet werden.

Der Backofen weist Sie auf diesen Zeitpunkt mit einem akustischen Signal hin, und auf der Garanzeige erscheint das Symbol **TURN**.

Das akustische Signal verstummt automatisch, wenn die Backofentür zum Wenden des Garguts geöffnet wird.

Zeiteinstellung des Backofens

OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG

Folgende Optionen stehen zur Zeiteinstellung beim Programmieren eines Garvorgangs zur Verfügung:

Timer: Programmiert einen Alarm, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt. Der Garvorgang wird nach Ablauf der Zeit NICHT unterbrochen. Sie können auch einen Alarm erstellen, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist.



HINWEIS

Sie können jederzeit, d. h. unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht, einen Alarm programmieren. Die restlichen Optionen der Zeiteinstellung sind nur verfügbar, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Gardauer: Damit kann die gewünschte Gardauer gewählt werden.

Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein akustisches Signal, das Symbol blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten

Garzeit-Ende: Damit kann die Uhrzeit gewählt werden, bis zu der der Backofen garen soll.

Sobald die programmierte Uhrzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten.

Verzögerter Garbeginn (Gardauer + Garzeit-Ende): Damit kann der Backofen so programmiert werden, dass er den Garvorgang automatisch beginnt und sich automatisch abschaltet, sobald die programmierte Gardauer abgelaufen ist.



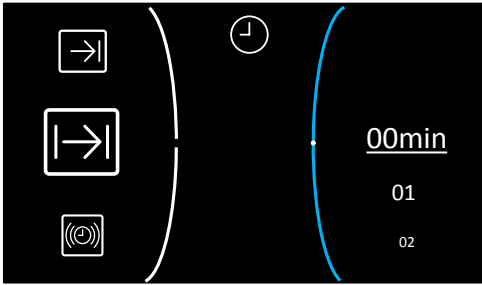
HINWEIS

Zur Programmierung dieser Option müssen Gardauer und Garzeit-Ende nacheinander programmiert werden.


Sie haben während des Garvorgangs jederzeit Zugriff auf die Programmieroptionen.

Auf die gleiche Weise können Sie auch eine bereits festgelegte Programmierung ändern.

PROGRAMMIERUNG DER OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG



Programmierung der Gardauer.


1. Berühren Sie die Taste  um zum Menü der Optionen der Zeiteinstellung zu gelangen.
2. Drehen Sie den linken Schalter, um die gewünschte Programmieroption zu wählen.

3. Drehen Sie den rechten Schalter, um die Gardauer oder das Garzeit-Ende je nach gewählter Option einzustellen.

HINWEIS


Es ist nicht möglich, ein Garzeit-Ende zu wählen, das vor der aktuellen Uhrzeit liegt.

Beim Programmieren des Garzeit-Endes wird als Hilfestellung die aktuelle Uhrzeit in der Mitte angezeigt.

4. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .
5. Anschließend erscheint erneut die Garanzeige. Sie können die programmierten Zeiteinstellungen rechts neben dem mittleren Kreis sehen.

Wasser einfüllen

FRONTBLENDE ÖFFNEN

- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste .
- Die Frontblende öffnet sich einen Spalt (ca. 15 °). Dies geschieht langsam.
- Öffnen Sie die Blende anschließend von Hand vollständig.



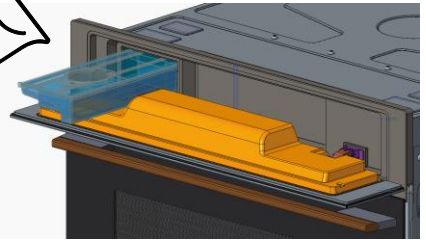
ANMERKUNG

Die Blende kann während des Ofenbetriebs geöffnet werden.

WASSERTANK FÜLLEN

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Markierung mit kaltem, frischem Trinkwasser. Verwenden Sie dazu den Schlitz hinter der Frontblende (maximal 0,8 l).



HINWEIS

Verwenden Sie weder sterilisiertes noch destilliertes Wasser zum Garen im Dampfen. Die im Wasser gelösten Mineralstoffe sind für den Garvorgang unverzichtbar.



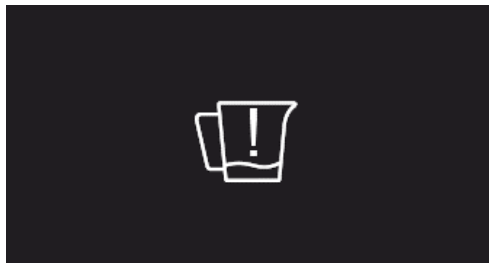
HINWEIS

Wenn Sie den Wassertank befüllen, wird der obere Tankbereich NICHT vollständig versiegelt. Eine Überfüllung des Tanks kann, sollte dieser bewegt werden, möglicherweise zum Überlaufen führen.

WASSER NACHFÜLLEN

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, die folgende Meldung erscheint:



Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu sein, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. **GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!**


WSSERTANK ENTLEEREN

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.




ACHTUNG

Das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!


Abhängig von den Temperatureinstellungen und der Zeitdauer der Dampfgarfunktionen kann dies bis zu 1 Stunde dauern. Warten Sie bis die  nicht länger auf der Bildschirmanzeige leuchtet, bevor Sie den

Allgemeine Ofenfunktionen

UNTERBRECHUNG EINES KOCHVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten, durch Drücken der -taste oder durch Öffnen der Türen.

Wassertank entnehmen, versuchen, eine zweite Dampffunktion einzuschalten, oder den Strom für den Dampfofen ausschalten. Sollte es eine Unterbrechung vor dem Ende geben, wird sich die Pumpfunktion zurücksetzen, was zum Trockenlaufen der internen Pumpe führen kann, was durch laute Vibrationsgeräusche bei laufender Pumpe angezeigt wird. Mit der Zeit kann die zu Schäden an der Pumpe führen.


Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige , Gehen Sie wie folgt vor:


- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.



INFORMAÇÃO

Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht .

Funktion, die durch Drücken der  Taste aktiviert wird. Auf diese Weise entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, damit beim Öffnen der Gerätetür weniger heißer Dampf austritt.



ACHTUNG


Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. Gefahr von Brandverletzungen!
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken .

ENDE EINES KOCHVORGANGS

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der  Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „End“.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.




ACHTUNG

Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese

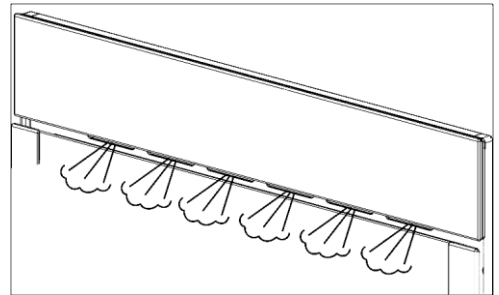
Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige  erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

DAMPFAUSTOSS

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.




RESTWASSERMENGE IM GARRAUM

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale unter der Tür nach jedem Gebrauch getrocknet wird. Eine Ansammlung von Flüssigkeit in diesem Fach kann schnell überlaufen und die umliegenden Schränke beschädigen. Es ist durch die geöffnete Tür zugänglich.

Sicherheitsfunktionen







KINDERSICHERUNG




Diese Funktion kann jederzeit eingeschaltet werden:




- **Bei ausgeschaltetem Backofen.** Die Kindersicherung verhindert, dass der Backofen durch Betätigung der Taste  eingeschaltet werden kann.
- **Beim Gebrauch des Backofens.** Wird die Funktion eingeschaltet, während der Backofen in Betrieb oder in Wartestellung ist, wird die Tastatur gesperrt, so dass keine Schalter betätigt und keine Garwerte geändert werden können.



Entkalken

ENTKALKUNGSVORGANG

1. Drehen Sie den linken Regler zum Aufrufen des Dampfmenüs .
2. Drehen Sie den rechten Regler, bis das Entkalken-Symbol  auf der rechten Seite des Displays erscheint.
3. Drücken Sie  zum Starten der Entkalkungsfunktion.
4. Wenn das Display „0,5“ anzeigt, entfernen Sie den Wassertank.
5. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank, und setzen Sie diesen wieder ein.
6. Drücken Sie . Der Entkalkungsvorgang mit einer Dauer von 30 Minuten beginnt.
7. Die Entkalkung ist lautlos und während des Vorgangs zeigt das Display den Prozentsatz des Vorgangs und das Entkalken-Symbol  an.
8. Sobald im Display die Anzeige  erscheint und der Dampfgarer ein

Um die Funktion zu aktivieren, die Tasten  und  gleichzeitig so lange berühren, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint. Das Bedienfeld ist gesperrt.

Um die Funktion auszuschalten, die Tasten  und  gleichzeitig so lange berühren, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint.

- akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
9. Füllen Sie 0,5 Liter frisches Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
10. Blende schließen. Der erste Spülvorgang beginnt.
11. Sobald im Display erneut die Anzeige  erscheint und der Dampfgarer ein weiteres akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
12. Füllen Sie 0,5 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
13. Blende schließen. Der zweite Spülvorgang beginnt.
14. Wenn der Spülschritt abgeschlossen ist, zeigt das Display das Symbol  an und wird ein akustisches Signal ausgegeben, bis der Wassertank entfernt wird.
15. Nehmen Sie den Wassertank ab, und entleeren und trocknen Sie diesen.




Gargutsonde






ACHTUNG

Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

Die Gargutsonde misst die Temperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Kochvorgang.

- Programmieren Sie die gewünschte Garfunktion wie zuvor beschrieben.
- Am Ende der beschriebenen Schritte erscheint das Fleischsonde-Menü  m Display.
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Temperatur aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Garfunktion  oder .

Fehlerbehebung

Display	Beschreibung
Entkalkung	
SOFT	Weiches Wasser.
MED	Mittelhartes Wasser.
HARD	Hartes Wasser.
	Gerät muss entkalkt werden. Blinkend, Entkalkung beginnt.
0,5L	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
0,8L	0,8 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank	
	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.. Tank leer, bitte nur mit 0,5L Wasser auffüllen.
	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Andere Meldungen	
DEMO mode	Ausstellungsraum-Modus
END	Ende der Funktion

Teka Hydroclean® Funktion

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fettund Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert.

Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.

PROGRAMMIERUNG DER TEKA HYDROCLEAN® FUNKTION



ACHTUNG

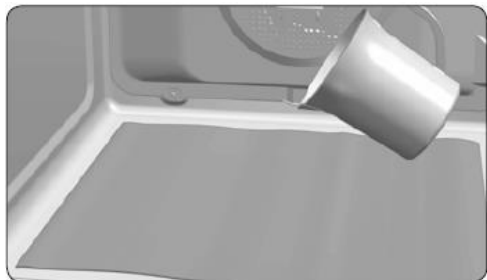
Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emailierung beschädigt werden.

Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus. Wenn Sie ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beeinträchtigt und sind außerdem die Emaillierung beschädigt werden.

Nehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile inkl. die Blechhalterungen oder ausziehbaren Schienen aus dem Backofeninneren.

Befolgen Sie dafür die anweisungen, die im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum lieferumfang des Backofens gehört, angegeben sind.

1. Legen Sie bei kaltem Backofen ein geöffnetes Tuch auf den Backofenboden.




2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre.



HINWEIS

Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel hinzufügen, bevor sie es über das Tuch gießen.

3. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .

4. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 90 °C.
5. Stellen Sie am Zeitschalter 4 Minuten Dauer ein.
6. Nach Ablauf der 4 Minuten ertönt ein akustisches Signal und der Backofen beendet die Heizfunktion.
7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
8. Warten Sie etwa 20 Minuten ab, bis sich der Backofen innen abgekühlt hat.



WICHTIG

Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die Abkühlphase abgelaufen ist. Das ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Hydroclean® Funktion erforderlich.

9. Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.

Die Hydroclean® Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein.



ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur der Ofeninnenflächen geeignet ist, bevor Sie sie berühren.

Sollte nach der Hydroclean® Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.

Technische Eigenschaften

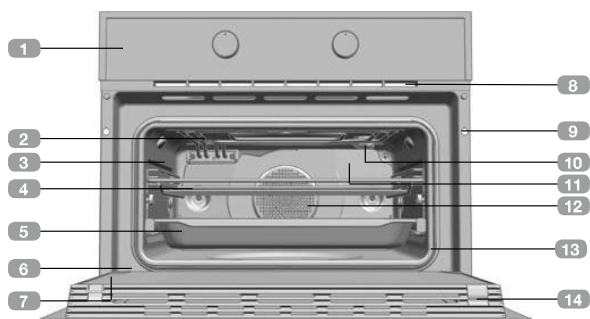
SPEZIFIKATION

- Spannung (WS)..... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung..... 3000 W
- Grill/ Maxigrill Leistung 1400 W / 2500 W
- Unterhitze Leistung..... 1150 W
- Heißluft Leistung..... 1800 W
- Leistung der Dampf..... 1200 W
- Außenabmessungen (B×H×T) 455 x 595 x 562 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T) 475 x 405 x 232 mm
- Fassungsvermögen des Ofens..... 40 l
- Gewicht..... 37,5 kg

Sommaire

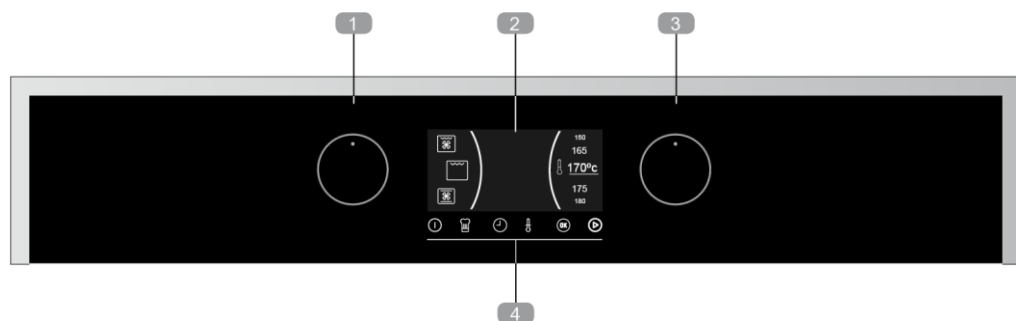
Description du four.....	74	Programmation avec minuterie du four.....	83
Panneau frontal des commandes.....	74	Options de minuterie.....	83
Allumage et réglage de l'heure.....	75	Pour programmer les options de minuterie.....	84
Durété de l'eau.....	75		
Mode demo.....	75		
Description de l'écran de contrôle.....	76	Alimentation en eau.....	84
Écran d'accueil / veille.....	76	Ouvrir le panneau avant.....	84
Écran de sélection.....	76	Remplir le réservoir d'eau.....	84
Écran de cuisson.....	77	Remplir à nouveau l'eau.....	85
Fonctions du four.....	78	Vider le réservoir d'eau.....	85
Fonctions vapeur.....	78	Fonctions générales du four.....	85
Fonctions combinées.....	78	Mettre un cycle de cuisson en pause.....	85
Pour cuisiner avec les fonctions traditionnelles.....	79	Fin du cycle de cuisson.....	86
Cuisson à la vapeur.....	79	Écoulement de vapeur.....	86
Cuisson avec les fonctions combinées vapeur.....	79	Eau résiduelle dans le four.....	86
Préchauffage rapide automatique.....	80	Fonctions de sécurité.....	87
Cuisson avec l'assistant personnel de cuisson (APC).....	80	Verrouillage de sécurité pour les enfants.....	87
Recettes automatiques du four.....	80		
Pour cuisiner avec l'assistant personnel de cuisson.....	81	Détartrage.....	87
Préchauffage à vide.....	82	Procédure de détartrage.....	87
Retourner l'aliment.....	83	Sonde de température.....	88
		Dépannage.....	88
		FONCTION TEKA HYDROCLEAN®.....	89
		Programmer la fonction Teka Hydroclean®.....	89
		CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	90
		Spécifications.....	90

Description du four



- 1 Panneau de commande
- 2 Résistance du gril
- 3 Support plaques
- 4 Grille
- 5 Plaque
- 6 Charnière
- 7 Vitre intérieure
- 8 Sortie d'air de refroidissement
- 9 Fixation au meuble
- 10 Ampoule
- 11 Panneau du fond
- 12 Turbine
- 13 Joint de four
- 14 Porte

Panneau frontal des commandes



- 1 Commande pour parcourir les menus de la partie gauche de l'écran. Sélecteur de modes de cuisson.
- 2 Écran d'affichage.
- 3 Commande pour parcourir les menus de la partie droite de l'écran. Sélecteur des réglages de cuisson.
- 4 Touches.


-  **Allumage/ Arrêt du four.**
-  **Accès à l'assistant personnel de cuisson (APC)**
-  **Accès aux fonctions de minuterie et de programmation du four.**
-  **Modification des températures du four.**
-  **Touche de validation. Arrêt / Allumage de la lumière intérieure. Ouvrir le panneau.**
-  **Démarrer et arrêter le fonctionnement du four.**


Allumage et réglage de l'heure

Lorsque vous branchez le four pour la première fois au secteur, le logo apparaît suivi de l'indication clignotante 12:00.

Pour pouvoir utiliser le four, il est nécessaire de mettre l'horloge à l'heure.


Pour cela, sélectionnez les heures avec la commande de gauche et les minutes avec la commande de droite.

Validez la sélection avec la touche  ou attendez quelques secondes.

Validez l'apparence de l'heure (standard/retro/ masquer l'horloge) avec la touche  ou attendez quelques secondes.

Un signal sonore est émis pour confirmer et l'heure se fixe sur l'écran.

Pour modifier l'heure:

Avec le four en veille (écran d'accueil), maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'heure se mette à clignoter. Suivez les étapes décrites pour modifier l'heure.








MISE EN GARDE

La sensibilité des touches tactiles s'adapte aux conditions ambiantes en permanence. Veillez à ce que la surface du panneau de commandes frontal soit propre et libre de tout obstacle lorsque vous branchez le four au secteur électrique.

Il est nécessaire de débrancher le four du secteur électrique et de le rebrancher après un court instant si l'affichage ne répond pas correctement lorsque vous appuyez sur les touches. Ce procédé permet de régler automatiquement les commandes tactiles qui répondront de nouveau lorsque vous les toucherez avec le doigt.

DURETÉ DE L'EAU

- Après avoir réglé l'horloge, il est nécessaire de régler la dureté de l'eau.
- L'option de la dureté de l'eau apparaît à l'écran.
- Pour le réglage, tourner le cadran de commande des paramètres.
- Appuyer sur  pour confirmer l'option.
- Pour modifier la dureté de l'eau, après les réglages initiaux, tournez la commande de gauche sur la position correspondant à la fonction vapeur .
- Tournez la commande de droite jusqu'à ce que le symbole de dureté de l'eau  apparaisse sur le côté droit de l'écran.
- Appuyer sur  pour confirmer l'option.
- Tournez la commande de droite pour sélectionner la dureté de l'eau désirée.
- Appuyer sur  pour confirmer l'option.

Type	Dureté de l'eau			
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28



MISE EN GARDE



En cas de coupure de courant, les paramètres de dureté de l'eau seront effacés. Les réinitialiser et les reprogrammer après le retour de l'alimentation.

MODE DEMO

Lorsque le mode DEMO est activé, le four peut être utilisé sans qu'il ne chauffe.

Il est recommandé d'activer ce mode si le four va être installé dans une exposition tout en étant branché au secteur.

Activation du mode DÉMO

Appuyez simultanément sur les touches  et , jusqu'à ce que l'indication «DEMO Mode» apparaisse. Mettez ensuite le four à l'heure.

Le mot «DEMO» reste affiché à l'écran et le four peut fonctionner normalement. Cependant, il ne chauffera pas.

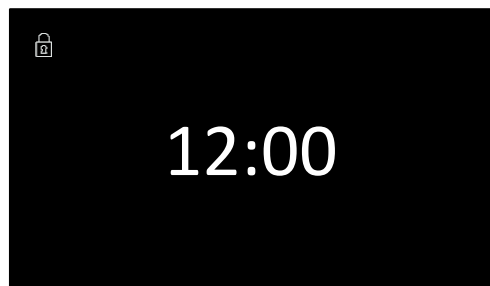
Pour désactiver le mode DÉMO, répéter le même processus.


Description de l'écran de contrôle

Veillez trouver ci-dessous la description de l'information s'affichant sur l'écran d'affichage de votre four et de la façon dont elle s'affiche.

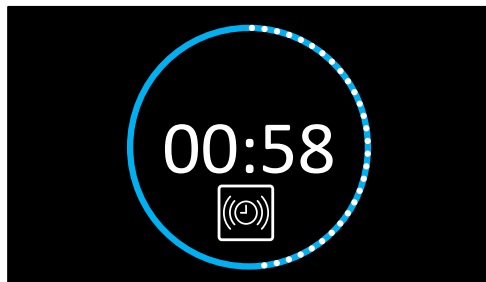
ÉCRAN D'ACCUEIL / VEILLE

Cet écran apparaît lorsque le four ne fonctionne pas mais qu'il est branché au secteur.

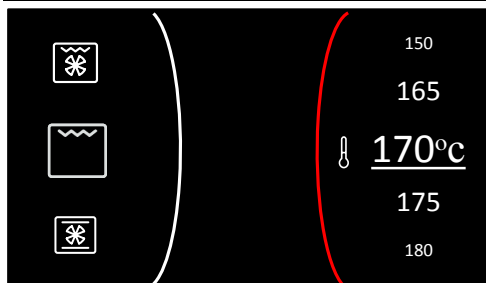


Si le verrouillage du clavier est activé, le symbole  s'affichent sur la partie gauche de l'écran.

Si vous avez programmé une alarme, l'écran affiche un compte à rebours à la place de l'heure, comme sur l'image suivante.



ÉCRAN DE SÉLECTION



Sélecteur de fonction.

Pendant la sélection d'une fonction de cuisson, d'une recette automatique ou de la fonction d'horloge, l'écran apparaît divisé en deux parties:

PARTIE GAUCHE. Dans cette partie de l'écran se trouvent les fonctions de cuisson, les recettes automatiques ou les fonctions de programmation de l'horloge disponibles pour leur sélection.

Pour en sélectionner une, tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand

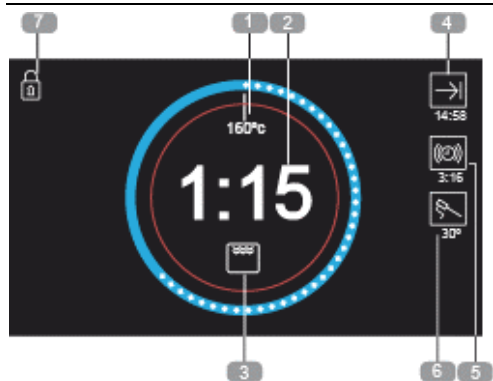
et validez la sélection avec la touche **OK** (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

PARTIE DROITE. Dans cette partie de l'écran se trouvent les valeurs à régler en fonction du mode sélectionné : température, poids, durée, heure de fin, ...

Pour sélectionner une valeur, tournez la commande de droite jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse en plus grand et validez

la sélection avec la touche **OK** (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

ÉCRAN DE CUISSON



Pendant la cuisson, l'information sur l'état du four s'affiche à l'écran, organisée autour de deux cercles centraux :

Le cercle intérieur de température. En rouge. Il représente, à l'échelle, la température sélectionnée.

Le cercle extérieur de temps.

- En rouge lorsqu'il montre le temps que le four a passé en pleine cuisson. Un point blanc apparaît toutes les 2 minutes
- En bleu lorsqu'il montre le temps qu'il reste pour que la cuisson se termine (compte à rebours). Un point blanc disparaît toutes les 2 minutes.

Dans ces cercles, vous trouvez l'information suivante sur la cuisson :

- 1. Température sélectionnée.** Le symbole °C clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée est atteinte et à condition que le four transmette de la chaleur à l'aliment.
- 2. Durée de cuisson.**
 - Si vous n'avez pas programmé l'horloge, il indique le temps que le four a passé en pleine cuisson et le cercle de temps s'affiche en rouge.
 - Si vous l'avez programmé, il indique le temps qu'il reste pour que la cuisson se termine (compte à rebours) et le cercle de temps s'affiche en bleu.
 - Si le four est programmé mais en attente (la cuisson n'a pas commencé), il indique le temps de cuisson total programmé.

3. Fonction de cuisson ou recette automatique sélectionnée.

Hors des cercles, vous trouvez l'information suivante sur les fonctions supplémentaires :

PARTIE DROITE DE L'ÉCRAN. Si vous avez programmé des fonctions de temps, l'information relative à ces fonctions se trouve dans la partie droite de l'écran.

- 4. Avertisseur.** Compte à rebours pour la fin de l'alarme programmée
- 5. Heure de fin.**
- 6. Sonde pour aliments** S'affiche à l'écran lorsqu'un plat est en cours de cuisson avec la sonde à viande. Le symbole apparaît avec la température réelle de la sonde à viande.

PARTIE GAUCHE DE L'ÉCRAN. Information sur les fonctions de sécurité activées.

- 7. Verrouillage du clavier.** S'illumine lorsque le verrouillage de sécurité pour les enfants est activé.

Fonctions du four



INFORMATION

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour lire la description des usages de chacune des fonctions.



ARRÊT DU FOUR



CUISSON TRADITIONNELLE



CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE



GRIL



GRIL AVEC TURBINE



GRIL ET SOLE



MAXI GRIL



SOLE



TURBO + SOLE (PIZZA)



TURBO



CUISSON À FEUX DOUX



ECO



DÉCONGÉLATION



VAPEUR



FONCTIONS COMBINÉES VAPEUR (20% de vapeur)



Fonctions intégrant un préchauffage rapide automatique

FONCTIONS VAPEUR

Lorsque la fonction vapeur est sélectionnée, des fonctions vapeur spéciales sont disponibles:



100 % VAPEUR



RÉGÉNÉRER MANUEL



SOUS-VIDE



DURETÉ DE L'EAU



DÉTARTRAGE

FONCTIONS COMBINÉES

La fonction vapeur peut être combinée avec certaines fonctions classiques. Lorsque la fonction est sélectionnée, les fonctions suivantes peuvent être combinées:



GRIL



CUISSON TRADITIONNELLE

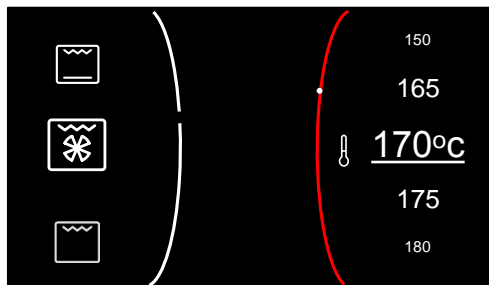


TURBO



GRIL AVEC TURBINE

POUR CUISINER AVEC LES FONCTIONS TRADITIONNELLES




Sélecteur de fonction.

Allumez le four en appuyant sur la touche .

Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand.



La température recommandée pour la fonction choisie s'affiche ensuite à droite.

Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la température en tournant la commande de droite.



Validez la sélection avec la touche .




Le four commence la cuisson.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez :

- **Changer la fonction de cuisson**, en tournant la commande de gauche.
- **Modifier la température de cuisson** en tournant la commande de droite.
- **Programmer une alarme ou une durée/heure de fin de cuisson**. En appuyant sur la touche .
- **Modifier la programmation des alarmes ou de la durée/heure de fin programmée**. En appuyant sur la touche .


CUISSON À LA VAPEUR

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Tournez la molette gauche jusqu'à atteindre la fonction vapeur .

3. Tournez la molette droite pour sélectionner le programme vapeur désiré.
4. Appuyez sur  pour confirmer.
5. Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
6. Appuyez sur  pour confirmer.
7. Tourner la molette droite pour sélectionner le temps de fonctionnement désirée (seulement disponible avec certaines fonctions).
8. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur .








INFORMATION

La touche  peut être actionnée à tout moment et le processus de cuisson commencera.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez :

- **Modifier le temps de cuisson**, en appuyant sur la touche .
- **Modifier la température de cuisson** en appuyant sur la touche .


CUISSON AVEC LES FONCTIONS COMBINÉES VAPEUR

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Tourner la molette gauche jusqu'à ce que le symbole  ait été atteint.
3. Tourner la molette droite pour sélectionner la fonction désirée.
4. Appuyez sur  pour confirmer.
5. Tourner la molette droite pour sélectionner la température de service désirée.
6. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur  ou .




HINWEIS

Die Taste  kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

Pendant le préchauffage rapide, le symbole  s'allume.

Il est recommandé d'attendre que ce symbole s'éteigne avant d'introduire l'aliment.

Cette option est toujours activée.




























Pour désactiver l'option de préchauffage rapide, appuyez sur  pendant quelques secondes.














PRÉCHAUFFAGE RAPIDE AUTOMATIQUE

Les fonctions indiquées intègrent un préchauffage rapide automatique.

Cuisson avec l'assistant personnel de cuisson (APC)

RECETTES AUTOMATIQUES DU FOUR

VOLAILLES			POULET	TURN
			CANARD	
			OIE	
			DINDE	
			CUISSES	
VIANDES			COCHON DE LAIT	TURN TURN
			BOEUF	
			AGNEAU	
			CÔTES	
POISSONS			COLIN	
			SAUMON	
PAINS			PAIN BLANC	 
			PAIN NOIR	
			PAIN COMPLET	
PIZZAS			PIZZA À PÂTE ÉPAISSE	 
			PIZZA À PÂTE FINE	
DESSERTS			GÂTEAU EN MOULE	

		GÂTEAU AUX FRUITS
		PETIT GÂTEAU AUX FRUITS
		GÂTEAU SUR PLAQUE
VAPEUR		SAUMON
		FILETS DE POISSON
		POMMES DE TERRE
		ASPERGE
		BROCOLI
		CAROTTES
		POIS
		CHOU-FLEUR
		RIZ AU LAIT
		MAÏS




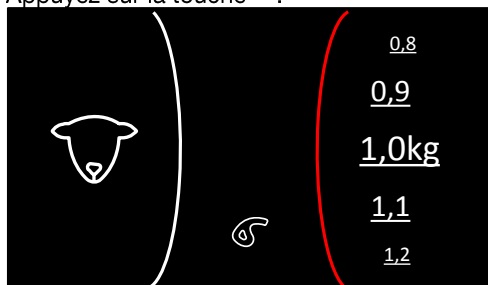
Recettes nécessitant le préchauffage du four à vide.

TURN Recettes pour lesquelles il faut retourner l'aliment.

POUR CUISINER AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON


Allumez le four en appuyant sur la touche .

Appuyez sur la touche .



Sélection de la recette.

Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner apparaisse en plus grand.

Dans la partie droite de l'écran, vous trouverez ensuite les recettes disponibles pour le type d'aliment sélectionné. Sélectionnez avec la commande de droite la recette souhaitée et validez la sélection avec la touche .

Dans la partie droite de l'écran, vous trouvez ensuite l'information dont le four à besoin pour programmer la cuisson.

Selon la recette sélectionnée, le four vous demande d'introduire :

POIDS DE L'ALIMENT: Sélectionnez avec la commande de droite et validez avec la touche



TEMPÉRATURE: Validez la température proposée pour la recette ou sélectionnez-en une autre avec la commande de droite et validez avec la touche



DEGRÉ DE FINITION: Vous pouvez sélectionner le degré de finition pour certaines cuissons:

- **ÉLEVÉ:** Bien cuit
- **MOYEN:** À point
- **FAIBLE:** Saignant

Une fois tous les paramètres sélectionnés, validez avec la touche



Le four commence la cuisson et l'écran de sélection fait place à l'écran de cuisson sur lequel vous trouvez l'information suivante:

- La température de cuisson sélectionnée
- Le temps de cuisson restant
- La recette sélectionnée

Une fois la cuisson terminée, une alarme sonne pendant environ 90 secondes et le symbole de cuisson clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Le four s'éteint automatiquement.



INFORMATION


Pendant les 10 premières minutes de cuisson, vous pouvez modifier le poids et le degré de finition ou programmer une heure de fin de cuisson.

Une fois ce temps écoulé, ces valeurs se fixent et ne pourront pas être modifiées.

Pour modifier ces valeurs de cuisson, appuyez sur la touche  et le four retourne sur l'écran de sélection.

Suivez les étapes indiquées précédemment.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

Modifier la température de cuisson, en appuyant sur la touche . Validez avec la touche



Programmer une alarme. En appuyant sur la touche




Modifier la programmation d'une alarme programmée. En appuyant sur la touche




Pour programmer ou modifier une programmation, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de cuisson avec minuterie » que vous trouverez plus loin dans ce guide d'utilisation.

PRÉCHAUFFAGE À VIDE

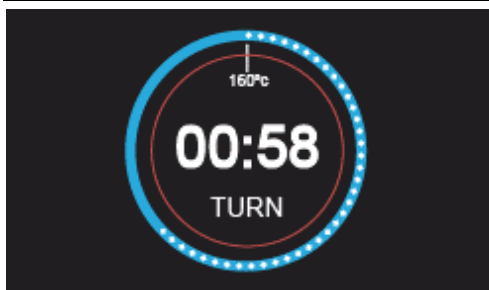


Les recettes présentes dans le tableau avec le symbole  requièrent l'introduction de l'aliment dans un four déjà chaud.

Lorsque vous sélectionnez une de ces recettes, le symbole  s'affiche à l'écran lorsque la cuisson commence. Lorsque le four atteint la température de cuisson, le symbole clignote et une alarme sonne pour vous avertir que vous pouvez introduire l'aliment.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour introduire l'aliment et le temps restant s'affiche sur l'écran de cuisson.

RETOURNER L'ALIMENT



Pour les recettes présentes dans le tableau avec le symbole **TURN**, il faut retourner l'aliment pendant la cuisson.

Le four vous indique quand vous devez le faire avec une alarme sonore et le symbole **TURN** s'affiche sur l'écran de cuisson.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner l'aliment.

Programmation avec minuterie du four

OPTIONS DE MINUTERIE

Pour programmer une cuisson, vous disposez des options de minuterie suivantes:

(🕒) Avertisseur: Une alarme sonne lorsque le temps de programmation est écoulé. La cuisson **NE S'ARRÊTE PAS** lorsque le temps est écoulé. Vous pouvez également programmer une alarme lorsque le four n'est pas en pleine cuisson.



INFORMATION

Vous pouvez programmer une alarme à tout moment, que le four soit en pleine cuisson ou non. Les autres options de minuterie sont disponibles uniquement lorsque le four est en pleine cuisson.

⏪| **Durée de cuisson:** Permet de sélectionner le temps pendant lequel le four sera en pleine cuisson.

Lorsque le temps programmé est écoulé, une alarme sonne, le symbole **⏪|** clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

⏩| **Heure de fin de cuisson:** Permet de sélectionner l'heure jusqu'à laquelle le four sera en pleine cuisson.

Lorsque l'heure programmée arrive, une alarme sonne, le symbole **⏩|** clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

Début de cuisson différé (⏩|Durée + ⏩|Heure de fin de cuisson): Permet de programmer le four pour qu'il commence la cuisson automatiquement et s'éteigne également automatiquement une fois le temps de cuisson programmé écoulé.



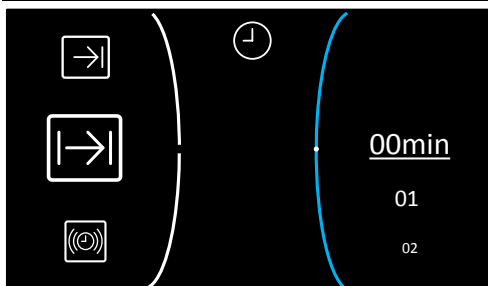
INFORMATION

Pour programmer cette option, vous devrez programmer consécutivement la durée et l'heure de fin de cuisson.


Vous pouvez accéder aux options de programmation à tout moment d'une cuisson.

De même, vous pouvez accéder à la modification d'une programmation déjà établie.

POUR PROGRAMMER LES OPTIONS DE MINUTERIE



Programmation durée de cuisson.


1. Appuyez sur la touche  pour accéder au menu d'options de minuterie.
2. Tournez la commande de gauche pour sélectionner l'option de programmation souhaitée.

3. Tournez la commande de droite pour sélectionner la durée ou l'heure de fin selon l'option choisie.




INFORMATION

Le four n'autorise pas la sélection d'une heure de fin antérieure à l'heure actuelle. Lorsqu'une heure de fin est programmée, l'heure actuelle est indiquée sur la partie centrale pour faciliter la sélection.

4. Validez la sélection avec la touche .
5. Ensuite, l'écran de cuisson réapparaît. Vous pourrez voir les minuterie programmées à droite du cercle central.

Alimentation en eau

OUVRIR LE PANNEAU AVANT

- Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes.
- Le panneau avant s'ouvre légèrement ($\approx 15^\circ$). Ce processus est lent.
- Terminer l'ouverture du panneau manuellement.



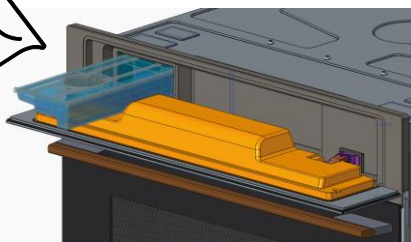
REMARQUE

Le panneau peut être ouvert pendant le fonctionnement du four.

REMPLIR LE RESERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau doit toujours être rempli pour tous les programmes.

Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par le repère « MAX », avec de l'eau potable froide et introduire le réservoir dans l'emplacement situé derrière le panneau avant (maximum 0,8 l).



REMARQUE

N'utilisez pas l'eau stérilisée ou distillée pour cuire les aliments dans le four à vapeur. Les minéraux présents dans l'eau sont importants pour la réalisation du processus de cuisson.



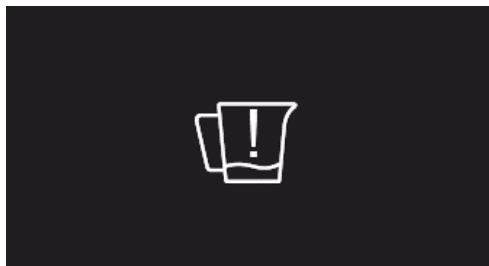
REMARQUE

Lors du remplissage du réservoir d'eau, la partie supérieure du réservoir n'est PAS complètement étanche. Le remplissage excessif du réservoir peut provoquer des fuites lors de son déplacement.

REEMPLIR A NOUVEAU L'EAU

La contenance du réservoir d'eau est suffisante pour une cuisson de 50-60 minutes.

S'il s'avère nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, le message de remplissage en eau apparaît.



Versez un maximum de 0,5 litre pour être sûr que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle est de nouveau pompée dans le réservoir. **RISQUE DE DÉBORDEMENT!**

VIDER LE RESERVOIR D'EAU

Lorsque l'appareil est éteint, l'eau est de nouveau pompée dans le réservoir.




ATTENTION


L'eau du réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !


Selon le réglage de température et la durée des fonctions de cuisson à vapeur, le


Fonctions générales du four

METTRE UN CYCLE DE CUISSON EN PAUSE

La cuisson peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur  ou en ouvrant la porte.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche  est appuyée afin de

remplissage peut durer 1 heure. Attendez toujours que  arrête de clignoter sur l'affichage avant de retirer le réservoir d'eau, d'exécuter une autre fonction à vapeur ou de couper l'alimentation du four à vapeur. Lorsque le processus est interrompu, le pompage recommence, ce qui peut causer le fonctionnement à sec de la pompe à eau interne et un grand bruit de vibration. Au fil du temps, ce phénomène peut endommager la pompe.


Une fois l'eau pompée dans le réservoir, l'écran affiche le message . Procédez comme suit:

- Retirez le réservoir de l'appareil et videz-le.
- Séchez-le et replacez-le dans l'appareil. Séchez l'enceinte de l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouvert jusqu'à ce qu'il soit froid et complètement sec.



INFORMATION

Il est recommandé de retirer le réservoir d'eau et de le nettoyer après chaque cuisson. Cette opération évite le développement de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

Si vous souhaitez faire deux cuissons successives, ne videz pas le réservoir. Le message  s'affiche à l'écran.

graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:


- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. Risque de brûlures !
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez:

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermez la porte et appuyez sur la touche .

FIN DU CYCLE DE CUISSON


A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche  pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche. A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot «END» s'affichera.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

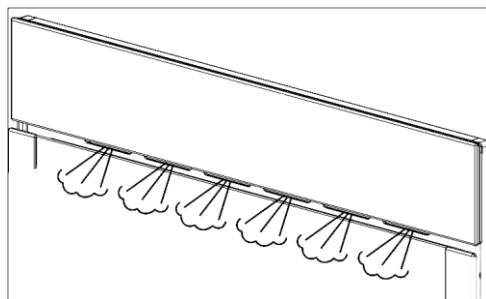
Lorsque l'affichage indique le symbole , cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

ÉCOULEMENT DE VAPEUR

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four.

Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



EAU RESIDUELLE DANS LE FOUR

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le


liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon. Veillez à ce que le plateau d'égouttage situé







sous la porte soit séché après chaque utilisation. Une accumulation de liquide dans ce bac peut rapidement déborder et endommager les placards environnants. Il est possible d'y accéder par la porte ouverte.

Fonctions de sécurité

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS





Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.

- **Avec le four éteint.** Le verrouillage pour les enfants empêche le four de s'allumer en appuyant sur la touche .
- **Pendant l'utilisation du four.** Si la fonction s'active alors que le four est en pleine cuisson ou en veille, la réponse du clavier se verrouille et les commandes ainsi que les valeurs de cuisson ne pourront pas être modifiées.



Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  s'affiche à l'écran. Le panneau de contrôle est verrouillé. Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau de façon prolongée sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  disparaisse.


Détartrage

PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE

1. Tournez la molette gauche pour accéder au menu Vapeur .
2. Tournez la molette droite jusqu'à ce que le symbole de détartrage  apparaisse sur le côté droit de l'écran.
3. Appuyer sur  pour démarrer la fonction de détartrage.
4. Lorsque l'écran affiche « 0,5 », retirer le réservoir d'eau.
5. Verser 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettre le réservoir d'eau en place.
6. Actionner . Le cycle de détartrage commence et dure environ 30 minutes.
7. Le processus de détartrage est silencieux et pendant ce processus, l'écran indique

le pourcentage du processus et le symbole de détartrage .

8. Lorsque  s'affiche à l'écran et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
9. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau fraîche et remettre le réservoir d'eau en place.
10. Fermez le panneau. Le premier cycle de rinçage commence.
11. Lorsque  s'affiche à nouveau à l'écran et que le four émet à nouveau un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
12. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau froide et remettre le réservoir d'eau en place.
13. Fermez le panneau. Le deuxième cycle de rinçage commence.

14. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, le symbole  s'affiche à l'écran et le four

émet un bip jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit retiré.

15. Retirer, vider et sécher le réservoir d'eau.




Sonde de température






MISE EN GARDE

Bouchez la prise de la sonde à viande si vous ne l'utilisez pas. Le fait de ne pas couvrir la prise provoquera des dommages au four.

La sonde de température mesure la température intérieure des aliments durant la cuisson et arrête la fonction en cours dès qu'une température sélectionnée est atteinte.

- Programmez la fonction de cuisson souhaitée comme décrit précédemment.
- A la fin des étapes décrites, le menu de la sonde alimentaire  s'affiche à l'écran.
- Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
- Appuyez sur  ou  pour confirmer et lancer la fonction de cuisson.

Dépannage

Affichages	Description
Détartrage	
SOFT	Eau douce.
MED	Eau moyenne.
HARD	Eau dure.
	L'appareil doit être détartré.
	Clignotant - commencement du détartrage.
0,5L	Versez 0,5l de solution détartrante dans le réservoir d'eau.
0,8L	Versez 0,8l d'eau froide dans le réservoir d'eau pour le rinçage.
Réservoir d'eau	
	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
	Le réservoir est vide. Veuillez remplir avec 0,5l d'eau.
	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
AUTRES MESSAGES	
DEMO mode	Mode Démonstration
END	Fin du fonctionnement

Fonction Teka Hydroclean®

Cette fonction facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four.

Pour un nettoyage plus efficace, évitez que la saleté ne s'accumule. Nettoyez régulièrement le four.

PROGRAMMER LA FONCTION TEKA HYDROCLEAN®



MISE EN GARDE

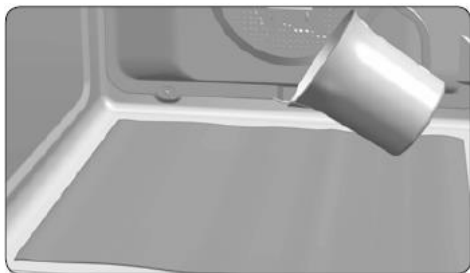
Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four chaud : cette opération peut endommager l'émail de votre four.

Effectuez systématiquement le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le cycle est lancé avec un four trop chaud, il est possible que le résultat ne soit pas celui attendu en plus d'affecter l'émail.

Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris les supports de plaques ou les rails télescopiques.

Pour ce faire, suivez les instructions figurant dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.

1. Lorsque le four est froid, placez un chiffon au fond de celui-ci.





2. Versez lentement 200 ml d'eau dans la cavité inférieure du four.



INFORMATION

Pour un meilleur résultat, ajoutez une cuillère de produit nettoyant doux pour vaisselle dans le verre d'eau avant de le verser sur le chiffon.

3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
4. Réglez le sélecteur de température sur 90 °C.
5. Programmez le minuteur pour une durée de 4 minutes.
6. Une fois les 4 minutes écoulées, un signal sonore retentit et le four cesse de chauffer.
7. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
8. Attendez une vingtaine de minutes afin que l'intérieur du four refroidisse.



IMPORTANT

Laissez la porte du four fermée jusqu'à ce que la phase de refroidissement soit terminée.

Celle-ci est nécessaire pour le bon fonctionnement de la fonction Hydroclean®.

9. Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.

La fonction Hydroclean® est réalisée à basse température. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante.



MISE EN GARDE

Avant de toucher directement la surface intérieure du four, veillez à ce que la température soit appropriée.

Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire après l'utilisation de la fonction Hydroclean®, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.

Caractéristiques techniques

SPECIFICATIONS

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise..... 3000 W
- Puissance du Gril/ Maxigril..... 1400 W/ 2500W
- Puissance de résistance inférieure 1150 W
- Puissance de la Air Chaud..... 1800 W
- Puissance Vapeur 1200 W
- Dimensions hors-tout (L×H×P) 455 x 595 x 562 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P) 475 x 405 x 232 mm
- Capacité du four..... 40 l
- Poids..... 37,5 kg



www.teka.com

1632279-f